



GOURMET CHECK: Dual-Sensor-Thermometer/Timer

Bedienungsanleitung

Eckige Klammern [] weisen auf Begriffe hin, die auf den Tasten des GOURMET CHECK aufgedruckt sind. Anführungszeichen " " weisen auf Begriffe hin, die auf dem Display des GOURMET CHECK zu sehen sind.

1. Batterien einlegen

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite der Elektroneikeinheit. Legen Sie zwei AAA-Batterien entsprechend der Polaritätsmarkierungen ins Batteriefach ein. Schliessen Sie das Batteriefach wieder.

2. Messfühler anschliessen

- Führen Sie die Lanze des Messfühlers durch eine der Öffnungen des Deckels ihres Grills. Damit verhindern Sie, dass das Kabel durch den Deckel gequetscht und beschädigt wird.
- Achten Sie darauf, dass der Klinkenstecker des Messfühlers fest in die Klinkenkupplung der Elektroneikeinheit eingesteckt ist.
- Falls Wasser oder Dampf in die Klinkenkupplung eindringen, kann dies den Kontakt beeinträchtigen und zu fehlerhaften Temperaturanzeigen führen. Trocknen Sie den Klinkenstecker des Messfühlers jedes Mal mit einem Tuch ab, ehe Sie ihn in die Elektroneikeinheit einstecken.

Hinweis: Bitte beachten Sie für die spezifischen Anwendungen Punkt 9 dieser Bedienungsanleitung.

3. Elektroneikeinheit einschalten

Drücken und halten Sie die [ON / OFF]-Taste für 2 Sekunden, um die Elektroneikeinheit ein- oder auszuschalten. Wenn die Elektroneikeinheit eingeschaltet ist, erscheinen folgende Anzeigen auf dem Display:

" OVEN " (oberer Teil des Displays):

" ACTUAL " : nach 3 Sekunden wechselt die Anzeige von " - - - " zu der aktuell gemessenen Ofentemperatur.

" SET " : zeigt die aktuell eingestellte Ofentemperatur.

oder " TIMER " (oberer Teil des Displays):

zeigt den Wert für Stunden/Minuten/Sekunden der aktuell gewählten Timerfunktion.

" FOOD " (unterer Teil des Displays):

" ACTUAL " : nach 3 Sekunden wechselt die Anzeige von " - - - " zu der aktuell gemessenen Kerntemperatur.

" SET " : zeigt die aktuell eingestellte Ziel-Kerntemperatur.

Hinweise: Die Messung der Ofentemperatur " OVEN " und die Timerfunktion " TIMER " können gleichzeitig laufen, jedoch wird nur jeweils eine der beiden Funktionen im oberen Teil des Display angezeigt.

Drücken Sie die [OVEN]-Taste um auf die Anzeige der Ofentemperatur zu wechseln. Drücken Sie die [TIMER]-Taste um auf die Anzeige der Timerfunktion zu wechseln. Wenn eine dieser beiden Funktionen den Alarm auslöst, dann wechselt das Display automatisch auf die jeweilige Anzeige.

Das Display verfügt über eine Hintergrundbeleuchtung. Sie können eine beliebige Taste drücken, um die Beleuchtung zu aktivieren. Wird 5 Sekunden lang keine Taste gedrückt, schaltet die Beleuchtung automatisch wieder aus.

4. Umschalten zwischen Fahrenheit- und Celsius-Anzeige

Drücken Sie die [°C / °F]-Taste, um zwischen Celsius und Fahrenheit umzuschalten. Der GOURMET CHECK kann folgenden Temperaturbereich darstellen: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Hinweis: Übersteigt die Temperatur 300 °C / 572 °F, dann erscheint auf dem Display "H". Um die gewünschten Kerntemperaturen zwischen 37 °C und 90° C zu erreichen, sind jedoch keine Grill-Temperaturen über 300 °C erforderlich.

5. Aktivieren des Alarmtons

Drücken Sie die [ALERT]-Taste um den Alarmton ein- oder auszuschalten. Auf dem Display erscheint neben " FOOD " das Symbol "(●)".

OVEN: 1 x piep (pro Sekunde) / FOOD: 2 x piep (pro Sekunde)

TIMER: 3 x piep (pro Sekunde) / OVERTIME: 4 x piep (pro Sekunde)

Alarmpriorität: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Kerntemperatur einstellen

- Drücken und halten Sie die [FOOD]-Taste. Die Anzeige " FOOD SET " beginnt zu blinken.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um die Kerntemperatur um 1 °C / 1 °F zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um die Kerntemperatur um 1 °C / 1 °F zu reduzieren. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Kerntemperatur fortlaufend zu erhöhen.
- Warten Sie 3 Sekunden. Die Anzeige " FOOD SET " wird aufhören zu blinken & die gewünschte Zieltemperatur ist eingestellt.

Hinweise: Wenn die gemessene Kerntemperatur die eingestellte Zieltemperatur übersteigt, piept der GOURMET CHECK (2 x piep pro Sekunde), die Anzeige für die gemessene Kerntemperatur und das Symbol "(●)" beginnen zu blinken, und das Symbol "△" wird auf dem Display angezeigt.

Das Piepen und das Blinken des Symbols "(●)" können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden. Das Blinken der Temperaturanzeige und das Symbol "△" bleiben, solange die gemessene Kerntemperatur höher ist als die Zieltemperatur.

Falls die gemessene Kerntemperatur nach 2 Minuten immer noch höher ist als die Zieltemperatur, wird der Alarm erneut ausgelöst.

7. Ofentemperatur einstellen

- Drücken und halten Sie die [OVEN]-Taste. Die Anzeige " OVEN SET " beginnt zu blinken.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um die Ofentemperatur um 1 °C / 1 °F zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um die Ofentemperatur um 1 °C / 1 °F zu reduzieren. Drücken und halten Sie die Tasten, um die Ofentemperatur fortlaufend zu erhöhen.
- Warten Sie 3 Sekunden. Die Anzeige " OVEN SET " wird aufhören zu blinken & die gewünschte Zieltemperatur ist eingestellt.

Hinweise: Wenn die gemessene Ofentemperatur die eingestellte Ofentemperatur übersteigt, piept der GOURMET CHECK (1 x piep pro Sekunde), die Anzeige für die gemessene Ofentemperatur und das Symbol "(●)" beginnen zu blinken, und das Symbol "△" wird auf dem Display angezeigt.

Das Piepen und das Blinken des Symbols "(●)" können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden. Das Blinken der Temperaturanzeige und das Symbol "△" bleiben, solange die gemessene Ofentemperatur höher ist als die Zieltemperatur.

Falls die gemessene Ofentemperatur nach 2 Minuten immer noch höher ist als die Zieltemperatur, wird der Alarm erneut ausgelöst

8a. Countdown- Timer einstellen

- Drücken und halten Sie die [TIMER]-Taste. Die Stunden-Ziffer beginnt zu blinken.
- Falls irgend eine der Timer-Funktionen am laufen ist, drücken Sie die [START / STOP]-Taste, um die Timer-Funktion zu stoppen.
- Drücken Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig, um die Anzeige auf den Wert "0:00:00" zurückzusetzen.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um den Stunden-Wert um 1 zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um den Stunden-Wert um 1 zu verringern. Drücken und halten Sie die Tasten, um den Wert fortlaufend zu verändern. Das Symbol "▼" erscheint nun auf dem Display.
- Drücken Sie die [TIMER]-Taste erneut. Die Minuten-Ziffern beginnen zu blinken.
- Drücken Sie die [+]-Taste, um den Minuten-Wert um 1 zu erhöhen. Drücken Sie die [-]-Taste, um den Minuten -Wert um 1 zu verringern. Drücken und halten Sie die Tasten, um den Wert fortlaufend zu verändern.
- Drücken Sie die [START / STOP]-Taste, um die Countdown-Timer-Funktion zu starten. Das Symbol "▼" blinkt nun 1 mal pro Sekunde.
- Um den Wert des Countdown-Timers anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 1,2 und 4 bis 7.

Hinweise: Wenn der Timer den Wert "0:00:00" erreicht, piept der GOURMET CHECK (3 x piep pro Sekunde) und die Timer-Anzeige und das Symbol "(●)" blinken 20 Sekunden lang. Das Piepen und das Blinken des Symbols "(●)" können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.

Der Overtime-Timer beginnt zu laufen und das Symbol "▲" blinkt kontinuierlich. Wenn der Overtime-Timer das obere Limit von "9:59:59" erreicht, wird die Anzeige auf "0:00:00" zurückgesetzt. Der GOURMET CHECK piept (4 x piep pro Sekunde) und die Timer-Anzeige blinkt 20 Sekunden lang.

Um den Wert des Overtime-Timers anzupassen, wiederholen Sie die oben erläuterten Schritte 1,2 und 4 bis 7.

8b. Count-up- Timer einstellen

- Drücken und halten Sie die [TIMER]-Taste. Die Stunden-Ziffer beginnt zu blinken.
- Falls irgend eine der Timer-Funktionen am laufen ist, drücken Sie die [START / STOP]-Taste um die Timer-Funktion zu stoppen.
- Drücken Sie die Tasten [+] und [-] gleichzeitig um die Anzeige auf den Wert "0:00:00" zurückzusetzen.

- Drücken Sie die [START / STOP]-Taste, um die Count-up-Timer-Funktion zu starten. Das Symbol "▲" blinkt nun 1 mal pro Sekunde.
- Um den Wert des Count-up-Timers anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 1,2 und 4 bis 7 der Countdown-Timer Anleitung.

Hinweis: Wenn der Count-up-Timer das obere Limit von "9:59:59" erreicht, wird die Anzeige auf "0:00:00" zurückgesetzt. Der GOURMET CHECK piept (4 x piep pro Sekunde) und die Timer-Anzeige und das Symbol "(●)" blinken 20 Sekunden lang. Das Piepen und das Blinken des Symbols "(●)" können durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.

9. Handhabung des GOURMET CHECK Thermometers

Einsatz auf dem Grill:

- Die Elektroneikeinheit muss ausserhalb des Grills platziert werden.
- Befestigen Sie den GOURMET CHECK weder an der Grill-Kugel, dem Grill-Deckel, noch am Bedienpanel.
- Bei Grills ohne Seitenablagen empfehlen wir das abnehmbare Seitentablar von **OUTDOORCHEF**, oder stellen Sie einen Tisch in die Nähe des Grills.
- Berühren Sie die Lanze und das Kabel nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

Gasgrill:

- Nehmen Sie den Gasgrill wie gewohnt in Betrieb.
- Programmieren sie den GOURMET CHECK wie gewünscht.
- Führen Sie die Lanze des Messfühlers durch eine der Öffnungen des Deckels, und stecken Sie den Klinkenstecker des Messfühlers in die Klinkenkupplung der Elektroneikeinheit.
- Stecken Sie die Lanze bis maximal zur Mitte in das Grillgut.
- Schliessen Sie den Deckel.

Hinweis: Wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt die Zündung des Gasgrills erneut betätigen, kann die dadurch verursachte elektrostatische Aufladung zu Fehlfunktionen des GOURMET CHECKS führen. Die Störung ist jedoch nur vorübergehend und beinträchtigen die korrekte Funktion des GOURMET CHECK nicht nachhaltig. Möglicherweise müssen Sie jedoch ihren GOURMET CHECK erneut programmieren.

Holzkohlegrill:

- Nehmen Sie den Holzkohlegrill wie gewohnt in Betrieb.
- Programmieren sie den GOURMET CHECK wie gewünscht.
- Führen Sie die Lanze des Messfühlers durch den Lüftungsschlitz an der Oberseite des Deckels, und stecken Sie den Klinkenstecker des Messfühlers in die Klinkenkupplung der Elektroneikeinheit.
- Stecken Sie die Lanze bis maximal zur Mitte in das Grillgut.
- Schliessen Sie den Deckel.

Einsatz im Backofen:

- Die Elektroneikeinheit muss ausserhalb des Backofens platziert werden.
- Stecken Sie die Lanze bis maximal zur Mitte in das Bratgut.
- Das Kabel des Messfühlers wird durch die Backofentür fixiert.
- Berühren Sie die Lanze und das Kabel nur mit hitzebeständigen Handschuhen.

10. Reinigung

Nach jedem Gebrauch müssen das Kabel und die Lanze gereinigt werden. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch mit etwas Spülmittel und reiben Sie den Schmutz vorsichtig ab. Reinigen Sie mit einem frischen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie den Messfühler mit einem weichen Tuch. Falls sich das Kabel oder die Lanze bräunlich verfärbt haben, empfehlen wir zum Reinigen ein handelsübliches Stahlwollepad zu verwenden.

Weder die Elektroneikeinheit noch der Messfühler dürfen unter fliessendem Wasser gewaschen oder gar eingetaucht werden. Dies kann zu einem irreparablen Schaden des GOURMET CHECKS führen.

11. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie stets die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie Ihren Gourmet Check benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle.
- Halten Sie die Lanze und das Kabel von Kindern fern.
- Setzen Sie den GOURMET CHECK nicht direkter Sonneneinstrahlung aus
- Setzen Sie den Messfühler niemals direkten Flammen aus.
- Seien Sie bei der Benutzung vorsichtig, damit die Lanze und das Kabel nicht beschädigt werden.
- Der Hersteller und dessen Lieferanten übernehmen keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die durch eine unsachgemässe Verwendung dieses Produkts entstehen.

12. Technische Daten

Temperaturbereich: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batterien: 2 x 1,5 V AAA

Technische Änderungen vorbehalten. Drucktechnische Abweichungen sind möglich.

Kerntemperaturen		
Rindfleisch Roastbeef/Entrecôte/T-Bonesteak Hohrücken/Rostbraten	optimal 54 - 57 °C	eher blutig 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Kalbfleisch Huffilet/Schlussbratenstück Kalbskotelette Spareribs	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Schweinefleisch Filet/Nierstück Hals/Schopfbraten Spareribs	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Lamm Rückenfilet Gigot/Lammkeule	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Huhn, alle Stücke	mindestens 70 °C	

Für detaillierte Auskünfte zu den Kerntemperaturen wenden Sie sich an Ihren Metzger.



Dieses Symbol auf einem Produkt bedeutet, dass für dieses Produkt die Europäische Richtlinie 2013/56/EU gilt.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt Batterien enthält, für die die Europäische Richtlinie 2006/66/EG gilt.

Entsorgen Sie diese niemals über den normalen Hausmüll. Informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Sammlung von elektrischen und elektronischen Geräten sowie Batterien. Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen, und entsorgen Sie das Produkt und die Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll. Eine ordnungsgemäße Entsorgung von alten Produkten und Batterien hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Herausnehmen der Batterien

Beziehen Sie sich zum Entfernen der Batterien auf den entsprechenden Abschnitt zum Einsetzen der Batterien.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland

DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria

DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



GOURMET CHECK: Dual sensor thermometer/timer

User Guide

Square brackets [] indicate words printed on the buttons of the GOURMET CHECK.
Quotation marks " " indicate words shown on the display of the GOURMET CHECK.

1. Inserting the batteries

Open the battery compartment on the back of the electronic unit. Insert two AAA batteries according to the polarities indicated inside the battery compartment. Close the battery compartment.

2. Connecting the sensor

- Guide the sensor probe through one of the openings in the lid of your barbecue. This will protect the cable from being crushed and damaged by the lid.
- Make sure the sensor plug is inserted securely in the socket on the electronic unit.
- Any infiltration of water or steam in the socket may impair the contact and result in incorrect temperature displays. Always dry the sensor plug using a cloth before inserting it in the electronic unit.

Note: For specific applications, please refer to Point 9 in this User Guide.

3. Switching the electronic unit on

Press and hold the [ON / OFF] button for 2 seconds to switch the electronic unit on or off. When the electronic unit is switched on, the display will show:

" OVEN " (top part of the display):

" ACTUAL ": after 3 seconds, the display will change from " - - - " to show the current oven temperature measurement.

" SET ": shows the current setting for the oven temperature.

or " TIMER " (top part of the display):

shows the hours/minutes/seconds value for the currently selected timer function.

" FOOD " (bottom part of the display):

" ACTUAL ": after 3 seconds, the display will change from " - - - " to show the current core temperature measurement.

" SET ": shows the current setting for the target core temperature.

Notes: The " OVEN " oven temperature measurement and the " TIMER " timer function can run simultaneously. However, only one of these two functions will be shown at any time in the top part of the display.

Press the [OVEN] button to switch the display to the oven temperature. Press the [TIMER] button to switch the display to the timer function. If either of these functions triggers an alarm, the display will automatically switch to the associated function.

The display has background lighting. Press any button to switch the lighting on. The lighting will automatically switch off again if no button is pressed for 5 seconds.

4. Switching between Fahrenheit and Celsius

Press the [°C / °F] button to toggle between Celsius and Fahrenheit. The GOURMET CHECK can display the following temperature range: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Note: If the temperature exceeds 300 °C / 572 °F, the word "Hi" will appear on the display. There is no need to heat the barbecue above 300 °C to reach the required core temperatures of between 37 °C and 90° C.

5. Activating the alarm tone

Press the [ALERT] button to switch the alarm tone on or off. The " (🔊) " icon will appear on the display beside " FOOD ".

OVEN: 1 x beep (per second) / FOOD: 2 x beeps (per second)

TIMER: 3 x beeps (per second) / OVERTIME: 4 x beeps (per second)

Alarm priority: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Setting the core temperature

- Press and hold the [FOOD] button. The " FOOD SET " display will start to flash.
- Press the [+] button to increase the core temperature by 1 °C / 1 °F. Press the [-] button to reduce the core temperature by 1 °C / 1 °F. Press and hold the respective buttons to continuously change the core temperature.
- Wait for 3 seconds. The " FOOD SET " display will stop flashing and your chosen target temperature is set.

Notes: If the measured core temperature is higher than the target temperature setting, the GOURMET CHECK will beep (2 x beeps per second), the measured core temperature display and the " (🔊) " icon will start to flash and the " ⚠ " icon will appear on the display.

To stop the beeps and the flashing " (🔊) " icon, press any button. The temperature display will continue to flash and the " ⚠ " icon will remain on the display for the entire time the measured core temperature is higher than the target temperature.

If the measured core temperature is still higher than the target temperature after 2 minutes, the alarm will be triggered again.

7. Setting the oven temperature

- Press and hold the [OVEN] button. The " OVEN SET " display will start to flash.
- Press the [+] button to increase the oven temperature by 1 °C / 1 °F. Press the [-] button to reduce the oven temperature by 1 °C / 1 °F. Press and hold the respective buttons to continuously change the oven temperature.
- Wait for 3 seconds. The " OVEN SET " display will stop flashing and your selected target temperature is set.

Notes: If the measured oven temperature is higher than the oven temperature setting, the GOURMET CHECK will beep (1 x beep per second), the measured oven temperature display and the " (🔊) " icon will start to flash, and the " ⚠ " icon will appear on the display.

To stop the beeps and the flashing " (🔊) " icon, press any button. The temperature display will continue to flash and the " ⚠ " icon will remain on the display for the entire time the measured core temperature is higher than the target temperature.

If the measured oven temperature is still higher than the target temperature after 2 minutes, the alarm will be triggered again.

8a. Setting the countdown timer

- Press and hold the [TIMER] button. The hour figures will start to flash.
- If any of the timer functions is running, press the [START / STOP] button to stop the timer function.
- Press the [+] and [-] buttons simultaneously to reset the display to "0:00:00".
- Press the [+] button to increase the hour value by 1. Press the [-] button to reduce the hour value by 1. Press and hold the respective buttons to continuously change the value. The " ▼ " icon will now appear on the display.
- Press the [TIMER] button again. The minute figures will start to flash.
- Press the [+] button to increase the minute value by 1. Press the [-] button to reduce the minute value by 1. Press and hold the respective buttons to continuously change the value.
- Press the [START / STOP] button to start the countdown timer function. The " ▼ " icon will now flash once per second.
- To change the value for the countdown timer, repeat steps 1, 2 and 4 to 7.

Notes: When the timer reaches "0:00:00", the GOURMET CHECK will beep (3 x beeps per second) and the timer display and the " (🔊) " icon will flash for 20 seconds. To stop the beeps and the flashing " (🔊) " icon, press any button.

The Overtime timer will start to run and the " ▲▼ " icon will flash continuously. When the Overtime timer reaches the upper limit of "9:59:59", the display will be reset to "0:00:00". The GOURMET CHECK will beep (4 x beeps per second) and the timer display will flash for 20 seconds.

To change the value for the overtime timer, repeat steps 1, 2 and 4 to 7 explained above.

8b. Setting the count-up timer

- Press and hold the [TIMER] button. The hour figures will start to flash.
- If any of the timer functions is running, press the [START / STOP] button to stop the timer function.
- Press the [+] and [-] buttons simultaneously to reset the display to "0:00:00".
- Press the [START / STOP] button to start the count-up timer function. The " ▲ " icon will now flash once per second.
- To change the value for the count-up timer, repeat steps 1, 2 and 4 to 7 in the countdown timer instructions.

Note: When the count-up timer reaches the upper limit of "9:59:59", the display will be reset to "0:00:00". The GOURMET CHECK will beep (4 x beeps per second) and the timer display and the " (🔊) " icon will flash for 20 seconds. To stop the beeps and the flashing " (🔊) " icon, press any button.

9. Using the GOURMET CHECK thermometer

Using on a barbecue:

- The electronic unit must be placed outside the barbecue.
- Do not attach the GOURMET CHECK to the barbecue kettle, the barbecue lid or the control panel.
- In the case of barbecues without side shelves, we recommend using the **OUTDOORCHEF** removable side shelf or positioning a table close to the barbecue.
- Do not touch the probe or cable without heat-resistant gloves.

Gas barbecue:

- Start your gas barbecue as usual.
- Programme the GOURMET CHECK as required.
- Guide the sensor probe through one of the openings in the lid and insert the sensor plug into the socket on the electronic unit.
- Insert the probe no further than the middle of the food to be grilled.
- Close the lid.

Note: If you ignite the gas barbecue again later, the resulting electrostatic charge may cause the GOURMET CHECK to malfunction. This fault is purely temporary and has no lasting effect on the correct operation of the GOURMET CHECK. You may, however, need to reprogramme your GOURMET CHECK.

Charcoal barbecue:

- Start your charcoal barbecue as usual.
- Programme the GOURMET CHECK as required.
- Guide the sensor probe through one of the ventilation slots on the top of the lid and insert the sensor plug into the socket on the electronic unit.
- Insert the probe no further than the middle of the food to be grilled.
- Close the lid.

Using with the oven:

- The electronic unit must be placed outside the oven.
- Insert the probe no further than the middle of the food to be roasted.
- The sensor cable is secured by the oven door.
- Do not touch the probe or cable without heat-resistant gloves.

10. Cleaning

Clean the cable and probe thoroughly after each use. Use a damp cloth and some washing-up liquid to carefully rub off stains. Wipe with a fresh damp cloth and then dry the sensor using a soft cloth. If the cable or probe have become discoloured and brown, we recommend cleaning them using a standard steel wool pad.

Do not wash either the electronic unit or the sensor in running water or immerse them in any way. This could cause irreparable damage to your GOURMET CHECK.

11. Safety information

- Always read the User Guide before using your Gourmet Check.
- Do not use the device in a microwave oven.
- Keep the probe and cable out of reach of children.
- Do not expose the GOURMET CHECK to direct sunlight.
- Never expose the sensor to direct flames.
- During use, be careful not to damage the probe and cable.
- The manufacturer and its suppliers accept no responsibility for any damages or losses resulting from improper use of this product.

12. Technical data

Temperature range: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batteries: 2 x 1.5 V AAA

Subject to technical changes. Variations due to printing processes are possible.

Core temperatures		
Beef	optimal	slightly rare
Roast beef/entrecôte/T-bone steak	54 - 57 °C	40 - 44 °C
Prime rib/roast		58 - 62 °C
Veal		
Fillet/rump	57 - 62 °C	37 - 40 °C
Veal cutlets	58 - 64 °C	
Spare ribs	86 - 90 °C	
Pork		
Fillet/loin cut	58 - 62 °C / 64 °C	
Neck of pork	70 - 75 °C	
Spare ribs	80 - 85 °C	
Lamb		
Loin fillet	48 - 55 °C	
Gigot/leg	58 - 64 °C	
Chicken, all cuts		minimum 70 °C

For detailed information on core temperatures, ask your butcher for advice.



This symbol on a product means that the product is covered by the European Directive 2013/56/EU.



This symbol means that the product contains batteries which are covered by the European Directive 2006/66/EC.

Never dispose of these with your normal household refuse. Find out local regulations covering separate collection of electrical and electronic equipment and batteries. Comply with local regulations and do not dispose of the product and batteries with your normal household refuse. Proper disposal of waste products and batteries helps to prevent negative effects on the environment and health.

Removing the batteries

For information on removing the batteries, refer to the section on inserting the batteries.

DISTRIBUTION



THERMOMETRE GOURMET: Thermomètre/Timer Dual Sensor

Mode d'emploi

Les crochets [] indiquent tous les termes qui sont imprimés sur les touches du THERMOMETRE GOURMET. Les guillemets " " indiquent tous les termes qui sont visibles sur l'écran du THERMOMETRE GOURMET.

1. Mettre les piles

Ouvrez le compartiment à piles situé à l'arrière de l'unité électronique. Mettez deux piles AAA en respectant les polarités indiquées. Refermez le compartiment à piles.

2. Brancher la sonde

- Faites passer la lance de la sonde à travers l'un des orifices du couvercle du barbecue. Ainsi, vous évitez au câble de glisser à travers le couvercle et d'être endommagé.
- Veillez à ce que le jack de la sonde soit bien branché à la prise jack de l'unité électronique.
- Si de l'eau ou de la vapeur pénètre dans la prise jack, cela peut perturber le contact et fausser les températures indiquées. Séchez le jack de la sonde à chaque fois avec un chiffon avant de la brancher à l'unité électronique.

Consigne: pour les utilisations spécifiques, veuillez respecter les instructions données au point 9 de ce mode d'emploi.

3. Allumer l'unité électronique

Appuyez sur la touche [ON / OFF] et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes afin d'allumer ou d'éteindre l'unité électronique. Quand l'unité électronique est allumée, les messages suivants apparaissent sur l'écran:

" OVEN " (partie supérieure de l'écran):

" ACTUAL ": après 3 secondes, l'affichage change et passe de " - - - " à la température du four mesurée.

" SET ": affiche la température du four souhaitée.

ou " TIMER " (partie supérieure de l'écran):

affiche la valeur pour les heures/minutes/secondes de la fonction Timer sélectionnée.

" FOOD " (partie inférieure de l'écran):

" ACTUAL ": après 3 secondes, l'affichage change et passe de " - - - " à la température à cœur mesurée.

" SET ": affiche la température à cœur souhaitée.

Consigne: la mesure de la température du four " OVEN " et la fonction Timer " TIMER " peuvent fonctionner en même temps. Toutefois, seule une des deux fonctions sera affichée sur la partie supérieure de l'écran.

Appuyez sur la touche [OVEN] pour afficher la température du four. Appuyez sur la touche [TIMER] pour afficher la fonction Timer. Si l'un des deux fonctions déclenche l'alarme, alors l'écran affichera automatiquement la fonction concernée.

L'écran est doté d'un rétroéclairage. Vous pouvez appuyer sur la touche de votre choix pour activer l'éclairage. Si pendant 5 secondes vous n'appuyez sur aucune touche, l'éclairage s'éteint automatiquement.

4. Passage de l'affichage en Fahrenheit à l'affichage en Celsius

Appuyez sur la touche [°C / °F] afin de sélectionner l'affichage en Celsius ou en Fahrenheit. Le THERMOMETRE GOURMET peut afficher les plages de températures suivantes: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Consigne: si la température dépasse les 300 °C / 572 °F, l'écran affiche " H i ". Afin d'obtenir une température à cœur ente 37 ° et 90 °C, le barbecue ne doit pas nécessairement atteindre une température dépassant les 300 °C.

5. Activation de l'alarme

Appuyez sur la touche [ALERT] pour activer ou désactiver l'alarme. Sur l'écran, à côté de " FOOD ", le symbole " (●) " apparaît.

OVEN: 1 x bip (par seconde) / FOOD: 2 x bips (par seconde)

TIMER: 3 x bips (par seconde) / OVERTIME: 4 x bips (par seconde)

Priorité de l'alarme: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Réglage de la température à cœur

- Appuyez sur la touche [FOOD] et maintenez-la enfoncée. Le message " FOOD SET " se met à clignoter.
- Appuyez sur la touche [+] afin d'augmenter la température à cœur de 1 °C / 1 °F. Appuyez sur la touche [-] afin de baisser la température à cœur de 1 °C / 1 °F. Appuyez et maintenez les touches enfoncées afin de modifier la température à cœur de plusieurs degrés d'un coup.
- Attendez 3 secondes. Le message " FOOD SET " arrête de clignoter, indiquant que la température cible est définie.

Consigne: quand la température à cœur mesurée dépasse la température cible, le THERMOMETRE GOURMET se met à biper (2 x bips par seconde), l'affichage de la température à cœur mesurée et le symbole " (●) " commencent à clignoter et le symbole " △ " s'affiche sur l'écran.

Le bip et le clignotement du symbole " (●) " peuvent être arrêtés avec n'importe quelle touche. Le clignotement de la température et le symbole " △ " restent à l'écran tant que la température à cœur mesurée dépasse la température cible.

Si la température à cœur mesurée est toujours supérieure à la température cible après 2 minutes, l'alarme se déclenche à nouveau.

7. Réglage de la température du four

- Appuyez sur la touche [OVEN] et maintenez-la enfoncée. Le message " OVEN SET " se met à clignoter.
- Appuyez sur la touche [+] afin d'augmenter la température du four de 1 °C / 1 °F. Appuyez sur la touche [-] afin de baisser la température du four de 1 °C / 1 °F. Appuyez et maintenez les touches enfoncées afin de modifier la température du four de plusieurs degrés d'un coup.
- Attendez 3 secondes. Le message " OVEN SET " arrête de clignoter, indiquant que la température cible est définie.

Consigne: quand la température du four mesurée dépasse la température cible, le THERMOMETRE GOURMET se met à biper (2 x bips par seconde), l'affichage de la température du four mesurée et le symbole " (●) " commencent à clignoter et le symbole " △ " s'affiche sur l'écran.

Le bip et le clignotement du symbole " (●) " peuvent être arrêtés avec n'importe quelle touche. Le clignotement de la température et le symbole " △ " restent à l'écran tant que la température du four mesurée dépasse la température cible.

Si la température du four mesurée est toujours supérieure à la température cible après 2 minutes, l'alarme se déclenche à nouveau

8a. Réglage du compte à rebours

- Appuyez sur la touche [TIMER] et maintenez-la enfoncée. Les chiffres des heures commencent à clignoter.
- Si l'une des fonctions Timer est en cours, appuyez sur la touche [START / STOP] pour l'arrêter.
- Appuyez sur les touches [+] et [-] en même temps afin de remettre la valeur à "0:00:00".
- Appuyez sur la touche [+] afin d'augmenter le chiffre des heures de 1. Appuyez sur la touche [-] afin de baisser le chiffre des heures de 1. Appuyez et maintenez les touches enfoncées afin de modifier cette valeur de plusieurs chiffres d'un coup. Le symbole " ▼ " apparaît désormais sur l'écran.
- Appuyez sur la touche [TIMER] une nouvelle fois. Les chiffres des minutes commencent à clignoter.
- Appuyez sur la touche [+] afin d'augmenter le chiffre des minutes de 1. Appuyez sur la touche [-] afin de baisser le chiffre des minutes de 1. Appuyez et maintenez les touches enfoncées afin de modifier cette valeur de plusieurs chiffres d'un coup.
- Appuyez sur la touche [START / STOP] afin de démarrer la fonction compte à rebours. Le symbole " ▼ " clignote 1 fois par seconde.
- Afin d'adapter la valeur du compte à rebours, répétez les étapes 1,2 et 4 à 7.

Consigne: quand le Timer atteint la valeur "0:00:00", le THERMOMETRE GOURMET se met à biper (3 x bips par seconde) et l'affichage Timer ainsi que le symbole " (●) " clignotent pendant 20 secondes. Le bip et le clignotement du symbole " (●) " peuvent être arrêtés avec n'importe quelle touche.

La minuterie de temps supplémentaire se lance et le symbole " ▲ " clignote en continu. Quand la minuterie de temps supplémentaire à atteint la limite de "9:59:59", l'affichage est remis à "0:00:00". Le THERMOMETRE GOURMET se met à biper (4 x bips par seconde) et l'affichage du Timer clignote pendant 20 secondes.

Afin d'adapter la valeur de la minuterie de temps supplémentaire, répétez les étapes 1,2 et 4 à 7.

8b. Réglage du compte progressif

- Appuyez sur la touche [TIMER] et maintenez-la enfoncée. Les chiffres des heures commencent à clignoter.
- Si l'une des fonctions Timer est en cours, appuyez sur la touche [START / STOP] pour l'arrêter.
- Appuyez sur les touches [+] et [-] en même temps afin de remettre la valeur à "0:00:00".
- Appuyez sur la touche [START / STOP] afin de démarrer la fonction compte progressif. Le symbole " ▲ " clignote 1 fois par seconde.
- Afin d'adapter la valeur du compte progressif, répétez les étapes 1,2 et 4 à 7 des instructions relatives au compte à rebours.

Consigne: quand le compte progressif à atteint la limite de "9:59:59", l'affichage est remis à "0:00:00". Le THERMOMETRE GOURMET se met à biper (4 x bips par seconde) et l'affichage du Timer ainsi que le symbole " (●) " clignotent pendant 20 secondes. Le bip et le clignotement du symbole " (●) " peuvent être arrêtés avec n'importe quelle touche.

9. Manipulation du THERMOMETRE GOURMET

Utilisation sur le barbecue:

- L'unité électronique doit être placée à l'extérieur du barbecue.
- Ne fixez le THERMOMETRE GOURMET ni sur la sphère du barbecue, ni sur le couvercle, ni sur le panneau de commande.
- Pour les barbecues sans tablettes latérales, nous recommandons d'utiliser la tablette latérale amovible d'OUTDOORCHEF ou de poser une table près du barbecue.
- Manipulez la lance et le câble avec des gants résistants à la chaleur.

Barbecue à gaz:

- Mettez le barbecue à gaz en route comme d'habitude.
- Programmez le THERMOMETRE GOURMET comme souhaité.
- Insérez la lance de la sonde dans l'un des orifices du couvercle et branchez le jack de la sonde dans la prise jack de l'unité électronique.
- Piquez la lance au milieu de la viande à griller.
- Fermez le couvercle.

Consigne: si vous allumez une nouvelle fois le barbecue un peu plus tard, la décharge électrostatique générée peut entraîner un dysfonctionnement du THERMOMETRE GOURMET. Toutefois, le dysfonctionnement est temporaire et n'endommage pas durablement le fonctionnement du THERMOMETRE GOURMET. Il sera sans doute nécessaire de reprogrammer votre THERMOMETRE GOURMET.

Barbecue à charbon:

- Mettez le barbecue à charbon en route comme d'habitude.
- Programmez le THERMOMETRE GOURMET comme souhaité.
- Insérez la lance de la sonde dans l'un des orifices d'aération situés sur la partie supérieure du couvercle et branchez le jack de la sonde dans la prise jack de l'unité électronique.
- Piquez la lance au milieu de la viande à griller.
- Fermez le couvercle.

Utilisation dans un four:

- L'unité électronique doit être placée à l'extérieur du four.
- Piquez la lance au milieu de la viande à griller.
- Le câble de la sonde est fixé à travers la porte du four.
- Manipulez la lance et le câble avec des gants résistants à la chaleur.

10. Nettoyage

Après chaque utilisation, il faut nettoyer le câble et la lance. Pour cela, utilisez un chiffon humide avec un peu de nettoyant et essuyez la saleté avec précaution. Rincez avec un chiffon humide propre et séchez la sonde avec un chiffon doux. Si le câble ou la sonde ont bruni, nous vous recommandons d'utiliser une éponge en laine d'acier courante.

Ne jamais passer sous l'eau ni plonger dans l'eau l'unité électronique ou la sonde. Cela risquerait de provoquer des dommages irréparables au THERMOMETRE GOURMET.

11. Consignes de sécurité

- Veillez toujours lire le mode d'emploi avant d'utiliser le Thermomètre Gourmet.
- Ne mettez jamais l'appareil au four micro-ondes.
- Tenez la sonde et le câble hors de portée des enfants.
- N'exposez jamais le THERMOMETRE GOURMET aux rayons du soleil
- Ne mettez jamais la sonde dans les flammes.
- Utilisez la lance et le câble avec précaution afin de ne pas les endommager.
- Le fabricant et ses transporteurs déclinent toute responsabilité quant aux dommages ou aux pertes liés à une utilisation non conforme de ce produit.

12. Données techniques

Plage de température: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batteries: 2 x 1,5 V AAA

Sous réserve de modification technique. Des écarts sont possibles pour des raisons de technique d'impression.

Températures au cœur		
Viande de bœuf Rosbif/Entrecôte/T-bone steak Côtes/Rôti	optimal 54 - 57 °C	plutôt saignant 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Viande de veau Filet de veau/Fricandeau de veau Côtelettes de veau Travers de veau	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Viande de porc Filet/Faux-filet Cou de porc/Carré de porc Travers de porc	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Viande d'agneau Dos d'agneau Gigot/Jarret d'agneau	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Volailles, tous les morceaux	au moins 70 °C	

Pour toute information complémentaire concernant la température de cuisson, demandez conseil à votre boucher.



Ce symbole apposé sur un produit signifie que la directive européenne 2013/56/EU s'applique.



Ce symbole signifie que le produit contient des piles pour lesquelles la directive européenne 2006/66/EU s'applique.

Ne jamais jeter ces piles avec les déchets ménagers habituels. Informez-vous sur les dispositions locales de collecte séparée des appareils électriques et électroniques ainsi que des batteries. Respectez les dispositions locales et ne jetez pas le produit et les piles avec les déchets ménagers habituels. L'élimination conforme des produits et batteries usagés contribue à éviter les répercussions négatives sur l'environnement et la santé.

Retrait des piles

Pour le retrait des piles, référez-vous au paragraphe relatif à l'insertion des piles.



DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland

DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria

DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



TERMOMETRO DIGITALE: termometro a doppio sensore/timer

Istruzioni per l'uso

Le parentesi quadre [] indicano diciture stampate sui tasti del TERMOMETRO DIGITALE. Le virgolette " " indicano diciture che appaiono sullo schermo del TERMOMETRO DIGITALE.

1. Inserire le batterie

Aprire il vano batterie sulla parte posteriore dell'unità elettronica. Inserire due batterie AAA nell'apposito vano secondo la polarità indicata. Richiudere il vano batterie.

2. Collegare il sensore

- Inserire l'ago del sensore all'interno del grill attraverso una delle aperture sul coperchio. In questo modo è possibile evitare che il cavo venga schiacciato o danneggiato dal coperchio.
- Verificare che il connettore del sensore sia inserito saldamente nella presa sull'unità elettronica.
- Se acqua o vapore acqueo penetrano nella presa, il contatto può risultare compromesso e riportare temperature errate. Asciugare ogni volta il connettore del sensore con un panno asciutto prima di inserirlo nell'unità elettronica.

Nota: per l'utilizzo specifico, fare riferimento al punto 9 di queste istruzioni per l'uso.

3. Attivare l'unità elettronica

Tenere premuto il tasto [ON / OFF] per 2 secondi per accendere o spegnere l'unità elettronica. Quando l'unità elettronica è accesa, sul display appaiono i seguenti messaggi:

" OVEN " (parte superiore del display):

" ACTUAL ": dopo 3 secondi, il testo passa da "→ - ←" alla temperatura attuale del forno.

" SET ": riporta la temperatura del forno attualmente impostata.

oppure " TIMER " (parte superiore del display):

mostra il valore in ore/minuti/secondi della funzione timer attualmente selezionata.

" FOOD " (parte superiore del display):

" ACTUAL ": dopo 3 secondi, il testo passa da "→ - ←" alla temperatura interna attuale.

" SET ": riporta la temperatura interna da raggiungere attualmente impostata.

Note: il valore della temperatura del forno " OVEN " e la funzione " TIMER " possono essere attivi contemporaneamente, ma sulla parte superiore del display c'è spazio per uno solo di essi. Premere il tasto [OVEN] per passare alla visualizzazione della temperatura del forno.

Premere il tasto [TIMER] per passare alla visualizzazione della funzione timer. Quando una di queste funzioni attiva l'allarme, il display passa automaticamente a questo valore.

Il display è retroilluminato. L'illuminazione si attiva premendo un tasto qualsiasi. Se non si preme alcun tasto per 5 secondi, l'illuminazione si spegne automaticamente.

4. Passaggio da gradi Fahrenheit a Celsius

Premere il tasto [°C / °F] per passare da gradi Celsius a Fahrenheit. Il TERMOMETRO DIGITALE mostra i seguenti intervalli di temperatura: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Nota: se la temperatura supera i 300 °C / 572 °F, sul display appare il messaggio "H i". Per raggiungere temperature interne fra 37 °C e 90 °C, non è necessario riscaldare il forno oltre i 300 °C.

5. Attivazione del segnale acustico d'allarme

Premere il tasto [ALERT] per attivare o disattivare il segnale acustico d'allarme. Sul display, vicino a " FOOD " appare il simbolo "☹".

OVEN: 1 x bip (per secondo) / FOOD: 2 x bip (per secondo)

TIMER: 3 x bip (per secondo) / OVERTIME: 4 x bip (per secondo)

Priorità allarme: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Impostare la temperatura interna

- Tenere premuto il tasto [FOOD]. Il messaggio " FOOD SET " appare in maniera intermittente.
- Premere il tasto [+] per aumentare la temperatura interna di 1 °C / 1 °F. Premere il tasto [-] per ridurre la temperatura interna di 1 °C / 1 °F. Tenere premuti i tasti per aumentare e ridurre la temperatura in modo continuo.
- Attendere 3 secondi. Il messaggio " FOOD SET " si disattiva perché la temperatura da raggiungere è stata impostata.

Note: se la temperatura interna misurata supera la temperatura da raggiungere impostata, il TERMOMETRO DIGITALE emette 2 bip al secondo, mentre la temperatura interna rilevata e il simbolo "☹" appaiono a intermittenza e il display riporta il simbolo "△".

Il segnale acustico e il simbolo "☹" a intermittenza possono essere fermati premendo qualsiasi tasto. L'indicazione della temperatura a intermittenza e il simbolo "△" rimangono finché la temperatura interna misurata è superiore a quella da raggiungere.

Se la temperatura interna misurata è ancora superiore a quella da raggiungere dopo 2 minuti, l'allarme si riattiva.

7. Impostare la temperatura del forno

- Tenere premuto il tasto [OVEN]. Il messaggio " OVEN SET " appare in maniera intermittente.
- Premere il tasto [+] per aumentare la temperatura del forno di 1 °C / 1 °F. Premere il tasto [-] per ridurre la temperatura del forno di 1 °C / 1 °F. Tenere premuti i tasti per aumentare o ridurre la temperatura del forno in modo continuo.
- Attendere 3 secondi. Il messaggio " OVEN SET " si disattiva perché la temperatura da raggiungere è stata impostata.

Note: se la temperatura del forno misurata supera quella impostata, il TERMOMETRO DIGITALE emette 1 bip al secondo, mentre la temperatura interna rilevata e il simbolo "☹" appaiono a intermittenza e il display riporta il simbolo "△".

Il segnale acustico e il simbolo "☹" a intermittenza possono essere fermati premendo qualsiasi tasto. L'indicazione della temperatura a intermittenza e il simbolo "△" rimangono attivi finché la temperatura del forno misurata è superiore a quella da raggiungere.

Se la temperatura interna del forno è ancora superiore a quella da raggiungere dopo 2 minuti, l'allarme si riattiva.

8a. Impostazione del timer per il conto alla rovescia

- Tenere premuto il tasto [TIMER]. Il numero delle ore appare a intermittenza.
- Se una delle funzioni del timer è attiva, premere il tasto [START / STOP] per bloccarla.
- Premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] per reimpostare il valore visualizzato su "0:00:00".
- Premere il tasto [+] per aumentare il valore orario di un'unità. Premere il tasto [-] per ridurre il valore orario di un'unità. Tenere premuti i tasti per aumentare o ridurre il valore in modo continuo. Ora sul display appare il simbolo "▼".
- Premere ancora una volta il tasto [TIMER]. Il numero dei minuti appare a intermittenza.
- Premere il tasto [+] per aumentare il valore dei minuti di un'unità. Premere il tasto [-] per ridurre il valore dei minuti di un'unità. Tenere premuti i tasti per aumentare o ridurre il valore in modo continuo.
- Premere il tasto [START / STOP] per avviare la funzione di conto alla rovescia. Il simbolo "▼" appare a intermittenza, 1 volta al secondo.
- Per adattare il valore del timer del conto alla rovescia, ripetere i passaggi 1 e 2 e quelli da 4 a 7.

Note: se il timer raggiunge il valore "0:00:00", il TERMOMETRO DIGITALE emette 3 bip al secondo, mentre il timer e il simbolo "☹" appaiono a intermittenza per 20 secondi. Il segnale acustico e il simbolo "☹" a intermittenza possono essere fermati premendo qualsiasi tasto.

L'overtime timer si avvia e il simbolo "▲▼" appare in modo costante. Quando l'overtime timer raggiunge il limite massimo di "9:59:59", viene reimpostato su "0:00:00". Il TERMOMETRO DIGITALE emette un segnale acustico (4 volte al secondo) e il valore indicato sul timer appare a intermittenza per 20 secondi.

Per adattare il valore dell'overtime timer, ripetere i passaggi 1 e 2 e quelli da 4 a 7.

8b. Cronometro

- Tenere premuto il tasto [TIMER]. Il numero delle ore appare a intermittenza.
- Se una delle funzioni del timer è attiva, premere il tasto [START / STOP] per bloccarla.
- Premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] per reimpostare il valore visualizzato su "0:00:00".
- Premere il tasto [START / STOP] per avviare la funzione di cronometro. Il simbolo "▲" appare a intermittenza, 1 volta al secondo.
- Per adattare il valore del cronometro, ripetere i passaggi 1 e 2 e quelli da 4 a 7 indicati nelle istruzioni per il timer per il conto alla rovescia.

Nota: Quando il cronometro raggiunge il limite massimo di "9:59:59", viene reimpostato su "0:00:00". Il TERMOMETRO DIGITALE emette un segnale acustico (4 volte al secondo), mentre il timer e il simbolo "☹" appaiono a intermittenza per 20 secondi. Il segnale acustico e il simbolo "☹" a intermittenza possono essere fermati premendo qualsiasi tasto.

9. Manutenzione del TERMOMETRO DIGITALE

Utilizzo con il grill:

- L'unità elettronica deve essere posta al di fuori dell'area del grill.
- Non applicare il TERMOMETRO DIGITALE alla sfera del grill, al suo coperchio o al pannello di comando.
- Nel caso di grill senza ripiani laterali, consigliamo la mensola estraibile di **OUTDOORCHEF**, oppure di porre un tavolo in prossimità del barbecue.
- Toccare l'ago e il cavo solo indossando guanti resistenti alle alte temperature.

Barbecue a gas:

- Avviare normalmente il barbecue a gas.
- Programmare il TERMOMETRO DIGITALE come si desidera.
- Introdurre l'ago del sensore attraverso una delle aperture del coperchio e inserire il connettore del sensore nella presa dell'unità elettronica.
- Inserire l'ago non oltre la metà dell'alimento.
- Chiudere il coperchio.

Nota: se il barbecue a gas viene acceso nuovamente più tardi, è possibile che la carica elettrostatica che ne deriva comprometta il funzionamento del TERMOMETRO DIGITALE. Il disturbo è tuttavia solo temporaneo e il funzionamento corretto del TERMOMETRO DIGITALE viene disturbato solo temporaneamente. Potrebbe essere tuttavia necessario riprogrammare il TERMOMETRO DIGITALE.

Barbecue a carbonella:

- Avviare normalmente il barbecue a carbonella.
- Programmare il TERMOMETRO DIGITALE come si desidera.
- Introdurre l'ago del sensore attraverso l'apertura di aerazione sulla parte superiore del coperchio e inserire il connettore del sensore nella presa dell'unità elettronica.
- Inserire l'ago non oltre la metà dell'alimento.
- Chiudere il coperchio.

Utilizzo in forno:

- L'unità elettronica deve essere posta al di fuori del forno.
- Inserire l'ago non oltre la metà dell'alimento.
- Il cavo del sensore viene tenuto fermo dalla porta del forno.
- Toccare l'ago e il cavo solo indossando guanti resistenti alle alte temperature.

10. Pulizia

Il cavo e l'ago devono essere puliti dopo ogni utilizzo. Per farlo, utilizzare un panno inumidito con un po' di detergente per piatti e agire con attenzione sulla superficie sporca. Infine, passare un altro panno umido pulito e asciugare con un panno morbido. Se il cavo o l'ago assumono una tonalità marrone, consigliamo di pulirli con una paglietta in lana d'acciaio del tipo comunemente reperibile in commercio. Né l'unità elettronica, né il sensore possono essere lavati sotto l'acqua corrente o essere immersi. In caso contrario, il TERMOMETRO DIGITALE può subire danni irreparabili.

11. Indicazioni per la sicurezza

- Leggere sempre le istruzioni per l'uso con attenzione prima di utilizzare il termometro digitale.
- Non utilizzare il dispositivo all'interno di forni a microonde.
- Tenere l'ago e il cavo al di fuori della portata dei bambini.
- Non esporre il TERMOMETRO DIGITALE direttamente alla luce del sole.
- Non esporre mai il sensore a fiamme scoperte.
- Durante l'utilizzo, prestare attenzione che l'ago e il cavo non vengano danneggiati.
- Il produttore e i distributori non si assumono alcuna responsabilità in caso di danneggiamento o perdite di qualsiasi tipo dovute a un utilizzo errato del prodotto.

12. Dettagli tecnici



Intervallo di temperatura: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Batterie: 2 x 1,5 V AAA

Con riserva di modifiche tecniche. Sono possibili differenze di stampa.

Temperature interne		
Manzo Roast beef/costata/bistecca Carré/arrosti	ottimale 54 - 57 °C	al sangue 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Vitello Lombata/filetto Braciole Costine	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Maiale Filetto/controllofiletto Collo/guanciale Costine	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Agnello Filetto Cosciotto	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Pollo, tutti i pezzi	almeno 70 °C	

Rivolgersi al proprio macellaio di fiducia per informazioni dettagliate sulle temperature interne.

	Questo simbolo indica che il prodotto sul quale è riportato è conforme alla direttiva europea 2013/56/UE.
	Questo simbolo indica che il prodotto include batterie conformi alla direttiva europea 2006/66/CE.

Non smaltire con i rifiuti domestici Informarsi sulle disposizioni locali in merito alla raccolta differenziata di dispositivi elettrici ed elettronici come le batterie. Seguire le prescrizioni locali e non smaltire il prodotto o le batterie con i rifiuti domestici. Uno smaltimento corretto di prodotti e batterie aiuta ad evitare effetti dannosi su ambiente e salute.

Estrazione delle batterie

Per la rimozione delle batterie, fare riferimento al paragrafo sull'utilizzo delle batterie.

	DISTRIBUTION DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich Switzerland DKB Household Benelux B.V. Brabantsehoek 8 5071 NM Udenhout The Netherlands DKB Household Austria GmbH Dueckegasse 15 / Top2 1220 Vienna Austria DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
www.dkbrands.com	



KERN TEMPERATUURMETER: Dual-sensor-thermometer/timer

Gebruiksaanwijzing

Vierkante haakjes [] wijzen op begrippen die op de toetsen van de KERN TEMPERATUURMETER zijn gedrukt. Aanhalingstekens " " wijzen op begrippen die op het display van de KERN TEMPERATUURMETER te zien zijn.

1. Batterijen plaatsen

Open het batterijvak aan de achterkant van de elektronica-eenheid. Plaats twee AAA-batterijen conform de polariteitsmarkeringen in het batterijvak. Sluit het batterijvak weer.

2. Meetsensor aansluiten

- Steek de lans van de meetsensor door één van de openingen van de deksel van uw barbecue. Zo voorkomt u dat kabel door de deksel wordt afgekeld en beschadigd.
- Zorg ervoor dat de stekker van de meetsensor stevig in de koppeling van de elektronica-eenheid is geplaatst.
- Als er water of damp in de koppeling binnendringt, kan hierdoor het contact worden verminderd en kunnen er incorrecte temperatuurweergaven ontstaan. Droog de stekker van de meetsensor telkens met een doek af voordat u hem in de elektronica-eenheid steekt.

Aanwijzing: Neem voor specifieke toepassingen punt 9 van deze gebruiksaanwijzing in acht.

3. Elektronica-eenheid inschakelen

Houd de [ON / OFF]-toets 2 seconden indrukt om de elektronica-eenheid in of uit te schakelen. Wanneer de elektronica-eenheid is ingeschakeld, verschijnt de volgende informatie op het display:

" OVEN " (bovenste deel van het display):
" ACTUAL " : na 3 seconden wisselt de weergave van " - - - " naar de actueel gemeten oventemperatuur.
" SET " : toont de actueel ingestelde oventemperatuur.
of " TIMER " (bovenste deel van het display):
toont de waarde voor uren/minuten/seconden van de actueel geselecteerde timerfunctie.

" FOOD " (onderste deel van het display):
" ACTUAL " : na 3 seconden wisselt de weergave van " - - - " naar de actueel gemeten kerntemperatuur.
" SET " : toont de actueel ingestelde doel-oventemperatuur.

Aanwijzingen: De meting van de oventemperatuur " OVEN " en de timerfunctie " TIMER " kunnen tegelijkertijd worden uitgevoerd; er wordt echter telkens één van de beide functies op het bovenste deel van het display weergegeven.

Druk op de [OVEN]-toets om de weergave over te schakelen op de oventemperatuur. Druk op de [TIMER]-toets om de weergave over te schakelen op de timerfunctie. Wanneer één van deze beide functies een alarm veroorzaakt, dan schakelt het display automatisch over naar de betreffende weergave.

Het display beschikt over achtergrondverlichting. U kunt op een willekeurige toets drukken om de verlichting te activeren. Als er gedurende 5 seconden geen toets wordt ingedrukt, dan wordt de verlichting automatisch weer uitgeschakeld.

4. Omschakelen tussen Fahrenheit- en Celsius-weergave

Druk op de [°C / °F]-toets om over te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit. De KERN TEMPERATUUR-METER kan het volgende temperatuurbereik weergeven: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Aanwijzing: Als de temperatuur hoger is dan 300 °C / 572 °F, dan verschijnt er op het display "H I". Om de gewenste kerntemperaturen tussen 37 °C en 90° C te bereiken, zijn echter geen barbecuetectemperaturen boven 300 °C vereist.

5. Het alarmsignaal activeren

Druk op de [ALERT]-toets om het alarmsignaal in of uit te schakelen. Op het display verschijnt naast " FOOD " het symbool "(●)".

OVEN: 1 x piep (per seconde) / FOOD: 2 x piep (per seconde)
TIMER: 3 x piep (per seconde) / OVERTIME: 4 x piep (per seconde)
Alarmprioriteit: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Kerntemperatuur instellen

- Houd de [FOOD]-toets ingedrukt. De weergave " FOOD SET " begint te knippenen.
- Druk op de [+]-toets om de kerntemperatuur met 1 °C / 1 °F te verhogen. Druk op de [-]-toets om de kerntemperatuur met 1 °C / 1 °F te verlagen. Houd de toetsen ingedrukt om de kerntemperatuur doorlopend aan te passen.
- Wacht 3 seconden. De weergave " FOOD SET " stopt met knippenen en de gewenste doeltemperatuur is ingesteld.

Aanwijzingen: Wanneer de gemeten kerntemperatuur de ingestelde doeltemperatuur overstijgt, piept de KERN TEMPERATUURMETER (2 x piep per seconde), de weergave voor de gemeten kerntemperatuur en het symbool "(●)" beginnen te knippenen en het symbool "△" wordt op het display weergegeven.

Het piepen en knippenen van het symbool "(●)" kan door drukken op een willekeurige toets worden gestopt. De temperatuurweergave en het symbool "△" blijven knippenen zolang de gemeten kerntemperatuur hoger dan de doeltemperatuur is.

Als de gemeten kerntemperatuur na 2 minuten nog altijd hoger is dan de doeltemperatuur, wordt het alarm opnieuw geactiveerd.

7. Oventemperatuur instellen

- Houd de [OVEN]-toets ingedrukt. De weergave " OVEN SET " begint te knippenen.
- Druk op de [+]-toets om de oventemperatuur met 1 °C / 1 °F te verhogen. Druk op de [-]-toets om de oventemperatuur met 1 °C / 1 °F te verlagen. Houd de toetsen ingedrukt om de oventemperatuur doorlopend aan te passen.
- Wacht 3 seconden. De weergave " OVEN SET " stopt met knippenen en de gewenste doeltemperatuur is ingesteld.

Aanwijzingen: Wanneer de gemeten oventemperatuur de ingestelde oventemperatuur overstijgt, piept de KERN TEMPERATUURMETER (1 x piep per seconde), de weergave voor de gemeten oventemperatuur en het symbool "(●)" beginnen te knippenen en het symbool "△" wordt op het display weergegeven.

Het piepen en knippenen van het symbool "(●)" kan door drukken op een willekeurige toets worden gestopt. De temperatuurweergave en het symbool "△" blijven knippenen zolang de gemeten oventemperatuur hoger dan de doeltemperatuur is.

Als de gemeten oventemperatuur na 2 minuten nog altijd hoger is dan de doeltemperatuur, wordt het alarm opnieuw geactiveerd.

8a. Countdown-timer instellen

- Houd de [TIMER]-toets ingedrukt. Het cijfer van de uren begint te knippenen.
- Als er een timerfunctie actief is, drukt u op de [START / STOP]-toets om de timerfunctie te stoppen.
- Druk tegelijkertijd op de toetsen [+] en [-] om de weergave te resetten naar de waarde "0:00:00".
- Druk op de [+]-toets om de uur-waarde met 1 te verhogen. Druk op de [-]-toets om de uur-waarde met 1 te verlagen. Houd de toetsen ingedrukt om de waarde doorlopend aan te passen. Het symbool "▼" verschijnt nu op het display.
- Druk opnieuw op de [TIMER]-toets. De cijfers van de minuten beginnen te knippenen.
- Druk op de [+]-toets om de minuten-waarde met 1 te verhogen. Druk op de [-]-toets om de minuten-waarde met 1 te verlagen. Houd de toetsen ingedrukt om de waarde doorlopend aan te passen.
- Druk op de [START / STOP]-toets om de functie countdown-timer te starten. Het symbool "▼" knippert nu 1 keer per seconde.
- Om de waarde van de countdown-timer aan te passen, herhaalt u de stappen 1,2 en 4 tot en met 7.

Aanwijzingen: Wanneer de timer de waarde "0:00:00" bereikt, piept de KERN TEMPERATUURMETER (3 x piep per seconde) en de timer-weergave en het symbool "(●)" knippenen 20 seconden. Het piepen en knippenen van het symbool "(●)" kan door drukken op een willekeurige toets worden gestopt.

De overtime-timer begint te lopen en het symbool "▲▼" knippert constant. Wanneer de overtime-timer de bovenste limiet van "9:59:59" bereikt, wordt de weergave op "0:00:00" gereset. De KERN TEMPERATUURMETER piept (4 x piep per seconde) en de timer-weergave knippert 20 seconden.

Om de waarde van de overtime-timer aan te passen, herhaalt u de bovengenoemde stappen 1,2 en 4 tot en met 7.

8b. Count-up-timer instellen

- Houd de [TIMER]-toets ingedrukt. Het cijfer van de uren begint te knippenen.
- Als er een timerfunctie actief is, drukt u op de [START / STOP]-toets om de timerfunctie te stoppen.
- Druk tegelijkertijd op de toetsen [+] en [-] om de weergave te resetten naar de waarde "0:00:00".
- Druk op de [START / STOP]-toets om de functie count-up-timer te starten. Het symbool "▲" knippert nu 1 keer per seconde.

- Om de waarde van de count-up-timer aan te passen, herhaalt u de stappen 1,2 en 4 tot en met 7 van de instructies voor de countdown-timer.

Aanwijzing: Wanneer de count-up-timer de bovenste limiet van "9:59:59" bereikt, wordt de weergave op "0:00:00" gereset. De KERN TEMPERATUURMETER piept (4 x piep per seconde) en de timer-weergave en het symbool "(●)" knippenen 20 seconden. Het piepen en knippenen van het symbool "(●)" kan door drukken op een willekeurige toets worden gestopt.

9. Gebruik van de KERN TEMPERATUURMETER

Toepassing op de barbecue:

- De elektronica-eenheid moet buiten de barbecue worden geplaatst.
- Bevestig de KERN TEMPERATUURMETER niet aan de barbecue-kogel, de deksel of het bedieningspaneel.
- Bij barbecues zonder zijtafels bevelen wij de afneembare zijplank van **OUTDOORCHEF** aan. U kunt ook een tafel in de buurt van de barbecue zetten.
- Raak de lans en de kabel alleen met hittebestendige handschoenen aan.

Gasbarbecue:

- Neem de gasbarbecue op de gebruikelijke wijze in gebruik.
- Programmeer de KERN TEMPERATUURMETER naar wens.
- Steek de lans van de meetsensor door één van de openingen van de deksel en steek de stekker van de meetsensor in de koppeling van de elektronica-eenheid.
- Steek de lans maximaal tot het midden in de etenswaren.
- Sluit de deksel.

Aanwijzing: Wanneer u later opnieuw de ontsteking van de gasbarbecue gebruikt, kan de hierdoor veroorzaakte elektrostatische oplading tot storingen van de KERN TEMPERATUURMETER leiden. De storing is echter tijdelijk en heeft geen blijvende invloed op de correcte werking van de KERN TEMPERATUURMETER. Mogelijk moet u uw KERN TEMPERATUURMETER echter opnieuw programmeren.

Houtskoolbarbecue:

- Neem de houtskoolbarbecue op de gebruikelijke wijze in gebruik.
- Programmeer de KERN TEMPERATUURMETER naar wens.
- Steek de lans van de meetsensor door de verluchtingspleet aan de bovenkant van de deksel en steek de stekker van de meetsensor in de koppeling van de elektronica-eenheid.
- Steek de lans maximaal tot het midden in de etenswaren.
- Sluit de deksel.

Toepassing in bakoven:

- De elektronica-eenheid moet buiten de bakoven worden geplaatst.
- Steek de lans maximaal tot het midden in de etenswaren.
- De kabel van de meetsensor wordt door de deur van de oven vastgezet.
- Raak de lans en de kabel alleen met hittebestendige handschoenen aan.

10. Reiniging

Na elk gebruik moeten de kabel en de lans worden gereinigd. Gebruik hiervoor een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en wrijf het vuil voorzichtig weg. Reinig na met een frisse vochtige doek en droog de meetsensor met een zachte doek. Als de kabel of de lans bruin zijn verkleurd, raden we u aan om een in de handel verkrijgbaar staalwolsponsje te gebruiken.

De elektronica-eenheid en de meetsensor mogen niet onder stromend water worden gewassen en mogen niet worden ondergedompeld. Dit kan onherstelbare schade aan de KERN TEMPERATUURMETER veroorzaken.

11. Veiligheidsinstructies

- Lees altijd de gebruiksaanwijzing door voordat u uw KERN TEMPERATUURMETER gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Houd de lans en de kabel uit de buurt van kinderen.
- Stel de KERN TEMPERATUURMETER niet bloot aan direct zonlicht.
- Stel de meetsensor nooit bloot aan open vlammen.
- Wees voorzichtig bij het gebruik, zodat de lans de kabel niet worden beschadigd.
- De fabrikant en haar leveranciers aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade of verlies veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van dit product.

12. Technische gegevens

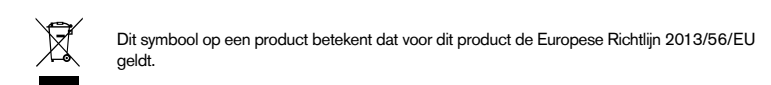
Temperatuurbereik: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batterijen: 2 x 1,5 V AAA

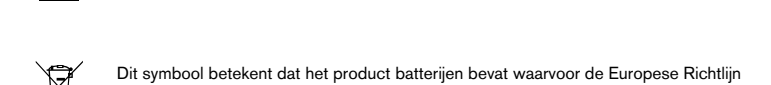
Technische wijzigingen voorbehouden. Druktechnische afwijkingen zijn mogelijk.

Kerntemperaturen		
Rundvlees Roastbeef/entrecôte/T-bonesteak Riblappen/geroosterd vlees	optimaal 54 - 57 °C	rood 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Kalfsvlees Lendestuk Kalfskarbonade Spareribs	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Varkensvlees Filet/entrecôte Schouderfricandeau Spareribs	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Lamsbout Rugfilet Schapenbout/lamsbout	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Kip, alle stukken	minimaal 70 °C	

Neem voor gedetailleerde informatie over de kerntemperaturen contact op met uw slager.



Dit symbool op een product betekent dat voor dit product de Europese Richtlijn 2013/56/EU geldt.



Dit symbool betekent dat het product batterijen bevat waarvoor de Europese Richtlijn 2006/66/EG geldt.

Gooi deze nooit met het normale huisvuil weg. Informeer naar de plaatselijke bepalingen voor gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten en batterijen. Neem de plaatselijk bepalingen in acht en gooi het product en de batterijen niet met het normale huisvuil weg. Een correcte afvalverwijdering van oude producten en batterijen helpt om negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden.

De batterijen verwijderen

Raadpleeg voor het verwijderen van de batterijen de betreffende paragraaf over het plaatsen van de batterijen.



GOURMET-TJEK TERMOMETER: Termometer/timer med dobbelt sensor

Brugsanvisning

GOURMET-TJEK TERMOMETER

Kantet parentes [] = ord, der er trykt på tasterne på GOURMET-TJEK TERMOMETERET. Anførselstegn " " = ord, der er vist i displayet på GOURMET-TJEK TERMOMETERET.

1. Isæt batterier

Åbn batterifaget på bagsiden af den elektroniske enhed. Isæt 2 AAA-batterier, og vær opmærksom på, at polerne vender rigtigt. Luk batterifaget.

2. Tilslut målesensoren

- Før målesensorens føler igennem et af lågets huller på din grill. Sådan undgår du, at låget trykker kablet sammen og ødelægger det.
- Vær venligst opmærksom på, at målesensorens jackstick sidder rigtig fast i den elektroniske enhed.
- Vand eller damp, der trænger ind i sammenkoblingen, kan påvirke forbindelsen. Det kan resultere i en forkert temperaturvisning. Tør målesensorens jackstick med en klud, inden du sætter det i den elektroniske enhed.

Bemærk: Vær opmærksom på de særlige anvisninger i punkt 9 i denne brugsanvisning.

3. Tænd den elektroniske enhed

Tryk og hold [ON / OFF]-tasten i 2 sekunder for at tænde eller slukke den elektroniske enhed. Når den elektroniske enhed er tændt, vises følgende i displayet:

- " OVEN " (displayets øverste del):
 - " ACTUAL " : efter 3 sekunder skifter visningen fra " - - - " til den aktuelt målte ovntemperatur.
 - " SET " : viser den aktuelt indstillede ovntemperatur.
- eller " TIMER " (displayets øverste del):
 - viser timer/minutter/sekunder for den aktuelt valgte timerfunktion.
- " FOOD " (displayets nederste del):
 - " ACTUAL " : efter 3 sekunder skifter visningen fra " - - - " til den aktuelt målte kernetemperatur.
 - " SET " : viser den aktuelt indstillede mål-kernetemperatur.

Bemærk: Ovntemperaturen " OVEN " og timerfunktionen " TIMER " kan måles samtidig, men displayets øverste del kan kun vise én funktion ad gangen.

Tryk [OVEN]-tasten for at se ovntemperaturen. Tryk [TIMER]-tasten for at se timerfunktionen. Hvis en af funktionerne udløser en alarm, skifter displayet automatisk til den pågældende funktion.

Displayet er med baggrundsbelysning. Den aktiveres ved at trykke på en hvilken som helst tast. Hvis der ikke er blevet trykket på en tast i 5 sekunder, slukker baggrundsbelysningen automatisk.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

4. Skift mellem visning af Fahrenheit og Celsius

Tryk på [°C / °F]-tasten for at skifte mellem Celsius og Fahrenheit. GOURMET-TJEK TERMOMETERET kan vise følgende temperaturområder: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Bemærk: Hvis temperaturen overstiger 300 °C / 572 °F, vises "H₁" i displayet. For at få den ønskede kernetemperatur på mellem 37 °C og 90 °C, behøver grilltemperaturen ikke at nå op på over 300 °C.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

5. Aktivering af den akustiske alarm

Tryk på [ALERT]-tasten for at tænde eller slukke alar­men. I displayet vises symbolet " (●) " ved siden af " FOOD ".
OVEN: 1 bip (pr. sekund) / FOOD: 2 bip (pr. sekund)
TIMER: 3 bip (pr. sekund) / OVERTIME 4 bip (pr. sekund)
Alarmprioritet: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

GOURMET-TJEK TERMOMETER

6. Indstil kernetemperaturen

- Tryk og hold [FOOD]-tasten. Visningen " FOOD SET " begynder at blinke.
- Tryk på [+]-tasten for at øge kernetemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryk på [-]-tasten for at nedsætte kernetemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryk og hold tasterne, hvis du vil ændre kernetemperaturen fortløbende.
- Vent 3 sekunder. Visningen " FOOD SET " holder op med at blinke, og du har nu indstillet den ønskede måltemperatur.

Anvisninger: Hvis den målte kernetemperatur overstiger den indstillede måltemperatur, bipper GOURMET-TJEK TERMOMETERET (2 bip pr. sekund), visningen for den målte kernetemperatur og symbolet " (●) " blinker, og symbolet " △ " vises i displayet.

Bippet og blink af symbolet " (●) " kan stoppes ved at trykke på en hvilken som helst tast. Blink af temperaturvisningen og symbolet " △ " stopper ikke, så længe den målte kernetemperatur er højere end måltemperaturen.

Hvis den målte kernetemperatur efter 2 minutter stadig er højere end måltemperaturen, udløses alar­men igen.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

7. Indstil ovntemperaturen

- Tryk og hold [OVEN]-tasten. Visningen " OVEN SET " begynder at blinke.
- Tryk på [+]-tasten for at øge ovntemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryk på [-]-tasten for at nedsætte ovntemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryk og hold tasterne, hvis du vil ændre ovntemperaturen fortløbende.
- Vent 3 sekunder. Visningen " OVEN SET " holder op med at blinke, og du har nu indstillet den ønskede måltemperatur.

Anvisninger: Hvis den målte ovntemperatur overstiger den indstillede ovntemperatur, bipper GOURMET-TJEK TERMOMETERET (1 bip pr. sekund), visningen for den målte ovntemperatur og symbolet " (●) " blinker, og symbolet " △ " vises i displayet.

Bippet og blink af symbolet " (●) " kan stoppes ved at trykke på en hvilken som helst tast. Blink af temperaturvisningen og symbolet " △ " stopper ikke, så længe den målte ovntemperatur er højere end måltemperaturen.

Hvis den målte ovntemperatur efter 2 minutter stadig er højere end måltemperaturen, udløses alar­men igen.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

8a. Indstil Countdown-timer

- Tryk og hold [TIMER]-tasten. Timetallet begynder at blinke.
- Hvis en af timerfunktionerne er aktiv, tryk på [START / STOP]-tasten for at stoppe timerfunktionen.
- Tryk samtidig [+]- og [-]-tasterne for at nulstille tallet til "0:00:00".
- Tryk på [+]-tasten for at øge timetallet med 1. Tryk på [-]-tasten for at nedsætte timetallet med 1. Tryk og hold tasterne, hvis du vil ændre tallet fortløbende. Symbolet " ▼ " vises nu på skærmen.
- Tryk igen på [TIMER]-tasten. Minuttallet begynder at blinke.
- Tryk på [+]-tasten for at øge minuttallet med 1. Tryk på [-]-tasten for at nedsætte minuttallet med 1. Tryk og hold tasterne, hvis du vil ændre tallet fortløbende.
- Tryk på [START / STOP]-tasten for at starte Countdown-timerfunktionen. Symbolet " ▼ " blinker nu 1 gang pr. sekund.
- For at tilpasse Countdown-timerens tal, gentag trinnene 1, 2 og 4 til 7.

Anvisninger: Hvis timeren kommer op på "0:00:00", bipper GOURMET-TJEK TERMOMETERET (3 bip pr. sekund), og timervisningen og symbolet " (●) " blinker i 20 sekunder. Bippet og blink af symbolet " (●) " kan stoppes ved at trykke på en hvilken som helst tast.

Overtime-timeren starter med at tælle, og symbolet " ▲ " blinker konstant. Hvis Overtime-timeren når frem til det højest mulige tal "9:59:59", nulstilles visningen til "0:00:00". GOURMET-TJEK TERMOMETERET bipper (4 bip pr. sekund), og timervisningen blinker i 20 sekunder.

For at tilpasse Overtime-timerens tal, gentag trinnene 1, 2 og 4 til 7.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

8b. Indstil Countup-timer

- Tryk og hold [TIMER]-tasten. Timetallet begynder at blinke.
- Hvis en af timerfunktionerne er aktiv, tryk på [START / STOP]-tasten for at stoppe timerfunktionen.
- Tryk samtidig [+]- og [-]-tasterne for at nulstille tallet til "0:00:00".
- Tryk på [START / STOP]-tasten for at starte Countup-timerfunktionen. Symbolet " ▲ " blinker nu 1 gang pr. sekund.
- For at tilpasse Countup-timerens tal, gentag trinnene 1, 2 og 4 til 7 i anvisningen for Countdown-timeren.

Bemærk: Hvis Countup-timeren når frem til det højest mulige tal "9:59:59", nulstilles visningen til "0:00:00". GOURMET-TJEK TERMOMETERET bipper (4 bip pr. sekund), og timervisningen og symbolet " (●) " blinker i 20 sekunder. Bippet og blink af symbolet " (●) " kan stoppes ved at trykke på en hvilken som helst tast.

9. Håndtering af GOURMET-TJEK TERMOMETERET

Anvendelse sammen med grillen:

- Den elektroniske enhed skal placeres uden for grillen.
- Fastgør GOURMET-TJEK TERMOMETERET hverken på grillens kugle, låg eller betjeningspanel.
- Ved giller uden sidehylde anbefaler vi den aftagelige sidehylde fra **OUTDOORCHEF**, eller sæt et bord i nærheden af grillen.
- Rør kun ved føleren og kablet med varmebestandige handsker.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

Gasgrill:

- Tænd gasgrillen som du plejer.
- Programmér GOURMET-TJEK TERMOMETERET.
- Før målesensorens føler igennem et af hullerne i låget, og stik målesensorens jackstik i stikket på den elektroniske enhed.
- Stik føleren maksimalt halvvejs ind i grillmaden.
- Luk låget.

Bemærk: Hvis du senere igen aktiverer gasgrillens tænding, kan den elektrostatiske opladning, der sker ved optændingen, udløse fejlfunktion af GOURMET-TJEK TERMOMETERET. Fejlen er dog kun midlertidig og påvirker ikke vedvarende GOURMET-TJEK TERMOMETERETS funktion. Det er dog muligt, at du bliver nødt til at programmere dit GOURMET-TJEK TERMOMETER igen.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

Trækulsgrill:

- Tænd trækulsgrillen som du plejer.
- Programmér GOURMET-TJEK TERMOMETERET.
- Før målesensorens føler igennem et af ventilationshullerne i låget, og stik målesensorens jackstik i stikket på den elektroniske enhed.
- Stik føleren maksimalt halvvejs ind i grillmaden.
- Luk låget.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

Brug i ovnen:

- Den elektroniske enhed skal placeres uden for ovnen.
- Stik føleren maksimalt halvvejs ind i maden.
- Målesensorens kabel fikseres af ovndøren.
- Rør kun ved føleren og kablet med varmebestandige handsker.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

10. Rengøring

Kablet og føleren skal renses hver gang, de er har været i brug. Brug en fugtig klud og en smule opvaskemiddel, og gnid forsigtigt skidtet af. Rens efter med en ren og fugtig klud, og tør målesensoren med en blød klud. Hvis kablet eller føleren er blevet misfarvet brun, anbefaler vi at bruge gængs ståluld til rengøringen.

Hverken den elektroniske enhed eller målesensoren må vaskes under rindende vand eller endda neddykkes i vand. Det kan medføre vedvarende beskadigelse af GOURMET-TJEK TERMOMETERET.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

11. Sikkerhedsanvisninger

- Læs altid brugsanvisningen, inden du bruger dit GOURMET-TJEK TERMOMETER.
- Brug ikke termometeret i mikrobølgeovnen.
- Sørg for, at føler og kabel er uden for børns rækkevidde.
- Udsæt ikke GOURMET-TJEK TERMOMETERET for direkte sollys.
- Udsæt aldrig målesensoren for direkte flammer.
- Vær forsigtig, når du bruger enheden, så du ikke beskadiger føleren og kablet.
- Producenten og forhandlerne overtager ikke garanti ved beskadigelse eller tab, der er opstået ved ukorrekt brug af dette produkt.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

12. Tekniske data

Temperaturområde: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batterier: 2 x 1,5 V AAA

Forbehold for tekniske ændringer. Mulighed for tryktekniske afvigelser.



GOURMET-TJEK TERMOMETER

Kernetemperaturer		
Oksekød Roastbeef/entrecote/T-bonesteak Højreb/mørbrad	optimal 54 – 57 °C	snarere rødt/rare 40 – 44 °C 58 – 62 °C
Kalvekød Hoffefilet/mørbrad Kalvekotelet Spareribs	57 – 62 °C 58 – 64 °C 86 – 90 °C	37 – 40 °C
Svinekød Mørbrad Hals/nakkekam Spareribs	58 – 62 °C / 64 °C 70 – 75 °C 80 – 85 °C	
Lam Rygfilet Lammekølle	48 – 55 °C 58 – 64 °C	
Kylling, alle udkæringer	mindst 70 °C	

GOURMET-TJEK TERMOMETER

For mere detaljerede oplysninger om kernetemperaturer, kontakt venligst din slagter.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

	Dette symbol på et produkt betyder, at for dette produkt gælder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2013/56/EU.
	Dette symbol betyder, at produktet indeholder batterier, der er omfattet af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/66/EF.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

Bortskaf aldrig disse sammen med husholdningsaffaldet. Gør dig bekendt med de lokale regler om affaldssortering af elektriske og elektroniske apparater samt batterier. Overhold de lokale regler, og bortskaf ikke batterierne sammen med husholdningsaffaldet. At bortskaffe gamle produkter og batterier korrekt hjælper til at undgå negative konsekvenser for miljøet og helbredet.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

Udtagning af batterierne:

I forbindelse med fjernelse af batterierne henvises til afsnittet om isætning af batterier.

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

GOURMET-TJEK TERMOMETER

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland

DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria

DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

GOURMET-TJEK TERMOMETER



GOURMET CHECK: Termometer/timer med dubbla sensorer

Bruksanvisning

☐ Hakparenteser [] anger begrepp som finns tryckta på knapparna på GOURMET CHECK.

☐ Citationstecken " " anger begrepp som finns tryckta på skärmen på GOURMET CHECK.

1. Sätt i batterier

Öppna batterifacket på elektronikenhetens baksida. Lägg i två AAA-batterier i batterifacket, och notera polaritetsriktningarna (+ / -). Stäng batterifacket.

2. Anslut mätsensorn

- För mätsensorns lans genom en av öppningarna i grillens lock. På så sätt förhindrar du att kabeln kläms och därigenom skadas av locket.
- Se till att mätsensorns stiftkontakt sitter ordentligt fast i elektronikenhetens stiftuttag.
- Om vatten eller ånga skulle tränga in i anslutningen, skulle detta kunna påverka kontakten och leda till felaktiga temperaturangivelser. Torka av mätsensorns stiftkontakt med en duk innan du sticker in den i elektronikenheten.

Anmärkning: För specifika användningar, se punkt 9 i denna bruksanvisning.

3. Slå på elektronikenheten

Tryck samt håll nere knappen [ON / OFF] i 2 sekunder för att sätta på/stänga av elektronikenheten. När elektronikenheten är ikopplad anges följande på skärmen:

" OVEN " (visas i skärmens övre del)
" ACTUAL ": Efter 3 sekunder byts angivelsen "- - -" ut mot den för tillfället avlästa ugnstemperaturen.
" SET ": Anger för tillfället inställd ugnstemperatur.

eller " TIMER "(visas i skärmens övre del):
anger värdet för timmar/minuter/sekunder för den för tillfället valda timerfunktionen.

" FOOD " (visas i skärmens undre del)
" ACTUAL ": Efter 3 sekunder byts angivelsen "- - -" ut mot den för tillfället avlästa ugnstemperaturen.
" SET ": Anger för tillfället inställd målkarntemperatur.

Anmärkningar: Mätning av ugnstemperaturen " OVEN " samt timerfunktionen " TIMER " kan pågå samtidigt, men av de båda funktionerna anges endast en åt gången i skärmens övre del.

Tryck på knappen [OVEN] för att byta till ugnstemperaturangivelse. Tryck på knappen [TIMER] för att byta till timerfunktionangivelse. Om endera av dessa båda funktioner utlöser larmet, växlar skärmen automatiskt till respektive angivelse.

Skärmen är utrustad med bakgrundsbelysning. Tryck på valfri knapp för att aktivera belysningen. Om ingen knapp trycks under 5 sekunder, släcks belysningen automatiskt.

4. Växla mellan Celsius- och Fahrenheitangivelse

Tryck på knappen [°C / °F] för att växla mellan Celsius och Fahrenheit. GOURMET CHECK kan ange följande temperaturspann: 32 °F – 572 °F/ 0 °C – 300 °C.

Anmärkning: Om temperaturen överstiger 300 °C / 572 °F, så visas "​⏸​" på skärmen. För att uppnå en önskad kärntemperatur på mellan 37 °C och 90°, krävs emellertid inga grilltemperaturer på över 300 °C.

5. Aktivering av alarmsignal

Tryck på knappen [ALERT] för att slå på eller stänga av alarmsignalen. På skärmen syns utöver " FOOD " även symbolen "​⦿​".

OVEN: 1 x pip (per sekund) / FOOD: 2 x pip (per sekund)
TIMER: 3 x pip (per sekund) / OVERTIME: 4 x pip (per sekund)
Alarmprioritering: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Ställa in kärntemperatur

- Tryck samt håll nere knappen [FOOD]. Angivelsen " FOOD SET " börjar blinka.
- Tryck på knappen [+] för att höja kärntemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryck på knappen [-] för att sänka kärntemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryck samt håll inne respektive knapp för att ändra kärntemperaturen kontinuerligt.
- Vänta 3 sekunder. Angivelsen " FOOD SET " slutar blinka, och önskad måltemperatur har nu ställts in.

Anmärkningar: När uppmätt kärntemperatur överstiger inställd måltemperatur, piper GOURMET CHECK (2 x pip per sekund), angivelsen för uppmätt kärntemperatur samt symbolen "​⦿​" börjar blinka, och symbolen "​▲​" visas på skärmen.

Pipsignalen och den blinkande symbolen "​⦿​" kan stängas av genom att trycka på valfri knapp. Temperaturangivelsen och symbolen "​▲​" fortsätter att blinka så länge uppmätt kärntemperatur överstiger måltemperaturen.

Om uppmätt kärntemperatur fortfarande överstiger måltemperaturen efter 2 minuter, utlöses larmet på nytt.

7. Ställa in ugnstemperatur

- Tryck samt håll nere knappen [OVEN]. Angivelsen " OVEN SET " börjar blinka.
- Tryck på knappen [+] för att höja ugnstemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryck på knappen [-] för att sänka ugnstemperaturen med 1 °C / 1 °F. Tryck samt håll inne respektive knapp för att ändra ugnstemperaturen kontinuerligt.
- Vänta 3 sekunder. Angivelsen " OVEN SET " slutar blinka, och önskad måltemperatur har nu ställts in.

Anmärkningar: När uppmätt kärntemperatur överstiger inställd måltemperatur, piper GOURMET CHECK (1 x pip per sekund), angivelsen för uppmätt ugnstemperatur samt symbolen "​⦿​" börjar blinka, och symbolen "​▲​" visas på skärmen.

Pipsignalen och den blinkande symbolen "​⦿​" kan stängas av genom att trycka på valfri knapp. Temperaturangivelsen och symbolen "​▲​" fortsätter att blinka så länge uppmätt ugnstemperatur överstiger måltemperaturen.

Om uppmätt ugnstemperatur fortfarande överstiger måltemperaturen efter 2 minuter, utlöses alarmet på nytt

8a. Ställa in nedräkningstimer

- Tryck samt håll nere knappen [TIMER]. Siffran för timangivelse börjar blinka.
- Om någon av timerfunktionerna är igång, tryck då på knappen [START / STOP] för att stoppa timerfunktionen.
- Tryck samtidigt på knapparna [+] och [-] för att återställa angivelsen till värdet "0:00:00".
- Tryck på knappen [+] för att höja timvärdet med 1. Tryck på knappen [-] för att sänka timvärdet med 1. Tryck samt håll inne respektive knapp för att ändra värdet kontinuerligt. Nu visas symbolen "​▼​" på skärmen.
- Tryck åter på knappen [TIMER]. Siffrorna för minutangivelse börjar blinka.
- Tryck på knappen [+] för att höja minuttvärdet med 1. Tryck på knappen [-] för att sänka minuttvärdet med 1. Tryck samt håll inne respektive knapp för att ändra värdet kontinuerligt.
- Tryck på knappen [START / STOP] för att starta funktionen för nedräkningstimer. Symbolen "​▼​" blinkar nu 1 gång per sekund.
- Upprepa stegen 1, 2 samt 4 till 7 för att anpassa värdet för nedräkningstimern.

Anmärkningar: När timern når värdet "0:00:00" piper GOURMET CHECK (3 x pip per sekund), och timerangivelsen och symbolen "​⦿​" blinkar i 20 sekunder. Pipsignalen och den blinkande symbolen "​⦿​" kan stängas av genom att trycka på valfri knapp.

Overtime-timern startar och symbolen "​▲▼​" blinkar kontinuerligt. Om Overtime-timern uppnår den övre gränsen "9:59:59" återställs angivelsen till "0:00:00". GOURMET CHECK piper (4 x pip per sekund) och timerangivelsen blinkar i 20 sekunder.

Upprepa stegen 1, 2 samt 4 till 7 för att anpassa värdet för overtime-timern.

8b. Ställa in uppräknigstimer

- Tryck samt håll nere knappen [TIMER]. Siffran för timangivelse börjar blinka.
- Om någon av timerfunktionerna är igång, tryck då på knappen [START / STOP] för att stoppa timerfunktionen.
- Tryck samtidigt på knapparna [+] och [-] för att återställa angivelsen till värdet "0:00:00".
- Tryck på knappen [START / STOP] för att starta funktionen för uppräknigstimer. Symbolen "​▲​" blinkar nu 1 gång per sekund.
- Upprepa stegen 1, 2 samt 4 till 7 i instruktionerna för nedräkningstimer för att anpassa värdet för uppräknigstimern.

Anmärkning: Om uppräknigstimern uppnår den övre gränsen "9:59:59" återställs angivelsen till "0:00:00". GOURMET CHECK piper (4 x pip per sekund) och timerangivelsen samt symbolen "​⦿​" blinkar i 20 sekunder. Pipsignalen och den blinkande symbolen "​⦿​" kan stängas av genom att trycka på valfri knapp.

9. Användning av GOURMET CHECK-termometern

Användning på grillen:

- Elektronikenheten måste placeras utanför grillen.
- Fäst inte din GOURMET CHECK vare sig på grillklotet, grilllocket eller på kontrollpanelen.
- I samband med grillning utan avlastringsytor på sidorna rekommenderas den avtagbara sidoskivan från **OUTDOORCHEF**, eller också att du ställer ett bord i närheten av grillen.
- Vidrör lans och kabel endast med värmetåliga handskar.

Gasgrill:

- Starta gasgrillen precis som vanligt.
- Programma din GOURMET CHECK enligt önskemål.
- För mätsensorns lans genom en av öppningarna i locket och stick in mätsensorns stiftkontakt i elektronikenhetens stiftuttag.
- Stick in maximalt halva lansen i maten.
- Stäng locket.

Anmärkning: Om du vid en senare tidpunkt åter tänder gasgrillen, kan den elektrostatiska laddning som då uppstår leda till att din GOURMET CHECK inte fungerar korrekt. Störningen är emellertid bara temporär, och påverkar inte ihållande den korrekta funktionen hos din GOURMET CHECK. Det kan emellertid hända att du måste programmera din GOURMET CHECK på nytt.

Träkolsgrill:

- Starta träkolsgrillen precis som vanligt.
- Programma din GOURMET CHECK enligt önskemål.
- För mätsensorns lans genom ventilationsöppningen i locket och stick in mätsensorns stiftkontakt i elektronikenhetens stiftkontakt.
- Stick in maximalt halva lansen i maten.
- Stäng locket.

Användning i ugn:

- Elektronikenheten måste placeras utanför ugnen.
- Stick in maximalt halva lansen i maten som ska stekas.
- Mätsensorns kabel fästs genom ugnsluckan.
- Vidrör lans och kabel endast med värmetåliga handskar.

10. Rengöring

Kabel och lans måste rengöras efter varje användning. Använd för detta ändamål en fuktigt duk med lite diskmedel, och gnugga försiktigt bort smutsen. Rengör sedan med en ren, fuktad duk och torka sedan av mätsensorn med en mjuk duk. Om kabel eller lans har missfärgats med en brunaktig ton, rekommenderas att använda vanlig stålull för rengöring.

Varken elektronikenhet eller mätsensor får tvättas under rinnande vatten eller doppas i vatten. Detta kan förorsaka skador på din GOURMET CHECK som inte kan repareras.

11. Säkerhetsanvisningar

- Läs alltid igenom bruksanvisningen innan du använder din Gourmet Check.
- Använd aldrig apparaten i mikrovågsugnen.
- Håll lans och kabel utom räckhåll för barn.
- Utsätt aldrig din GOURMET CHECK för direkt solljus.
- Utsätt aldrig mätsensorn för direkta eldslagor.
- Var försiktig i samband med användning så att lans och kabel inte skadas.
- Tillverkaren och dess leverantörer åtar sig inget som helst ansvar för skador eller förluster förorsakade av att produkten används felaktigt.

12. Tekniska data:



Temperaturspann: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batterier: 2 x 1,5 V AAA

Med förbehåll för tekniska ändringar. Trycktekniska avvikelser kan förekomma.

Kärntemperaturer		
<p>Nötkött Rostbiff/Entrecôte/T-bensstek Brisket Entrecote / stek</p>	optimalt 54 - 57 °C	blodigt 40 - 44 °C 58 - 62 °C
<p>Kalvkött Rumpstek Kalvkotlett Revbensspjäll</p>	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
<p>Griskött Filé/njurar Hals/grishals Revbensspjäll</p>	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
<p>Lamm Ryggfilé Klubba/lammklubba</p>	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
<p>Kyckling (alla delar)</p>	minst 70 °C	

För detaljerad information om kärntemperaturen, kontakta din slaktare.

	Om denna symbol finns på en produkt, betyder detta att EU-riktlinje 2013/56/EU gäller för denna produkt.
	Denna symbol anger att produkten innehåller batterier som faller under EU-riktlinje 2006/66/EU.

Kassera aldrig dessa bland dina vanliga hushållssopor. Informera dig om på plats gällande bestämmelser avseende separata insamling av elektriska och elektroniska apparater och batterier. Följ på plats gällande bestämmelser och kassera aldrig produkt eller batterier bland dina vanliga hushållssopor. En korrekt kassering av gamla produkter och batterier hjälper till att förebygga negativa konsekvenser på miljö och hälsa.

Avlägsnande av batterier

För avlägsnande av batterierna, se avsnittet om isättning av batterierna.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



GOURMET CHECK: Dobbeltsensor-termometer/timer

Bruksanvisning

GOURMET CHECK med Dobbeltsensor-termometer/timer

Kantparenteser [] viser til begreper som er trykket på tastene til GOURMET CHECK. Anførselstegn " " viser til begreper som vises på displayet til GOURMET CHECK.

1. Sette inn batterier

Åpne batterihuset på baksiden av elektronikkenheten. Sett inn to AAA-batterier i henhold til polaritetsmerkingen i batterihuset. Lukk batterihuset igjen.

2. Koble til målesensoren

- Før lansen til målesensoren gjennom en av åpningene i lokket på grillen din. Slik forhindrer du at kabelen blir klemt i lokket og blir skadet.
- Pass på at jakkpluggen til målesensoren er godt plugget inn i kontakten på elektronikkenheten.
- Hvis det trenger vann eller damp inn i kontaktpå åpningen, kan dette påvirke kontakten og føre til feil temperaturvisning. Tørk av målesensorens jakkplugg med en klut hver gang før du setter den inn i elektronikkenheten.

Merknad: Merk deg punkt 9 i denne bruksanvisningen for spesifikke anvendelser.

3. Koble inn elektronikkenheten

Trykk inn og hold [ON / OFF]-tasten i 2 sekunder for å slå elektronikkenheten på eller av. Når elektronikkenheten er slått på, vises følgende anvisning på displayet:

“ OVEN “ (øvre del av displayet):

“ ACTUAL “: etter 3 sekunder skifter anvisningen fra “- - -” til den faktisk målte ovnstemperaturen.

“ SET “: viser den faktisk innstilte ovnstemperaturen.

eller “ TIMER “ (øvre del av displayet):

viser verdien for timer/minutter/sekunder for den valgte timer-funksjonen.

“ FOOD “ (nedre del av displayet):

“ ACTUAL “: etter 3 sekunder skifter anvisningen fra “- - -” til den faktisk målte kjernetemperaturen.

“ SET “: viser den faktisk innstilte mål-kjernetemperaturen.

Merknader: Målingen av ovnstemperaturen “ OVEN “ og timer-funksjonen “ TIMER “ kan gå samtidig, men bare en av de to funksjonene vises i øvre del av displayet.

Trykk på [OVEN]-tasten for å veksle til visningen av ovnstemperaturen. Trykk på [TIMER]-tasten for å veksle til visningen av timer-funksjonen. Hvis en av disse to funksjonene utløser alarmen, veksler displayet automatisk til den relevante anvisningen.

Displayet har bakgrunnsbelysning. Du kan trykke på en vilkårlig tast for å aktivere bakgrunnsbelysningen. Hvis ingen tast trykkes i løpet av 5 sekunder, slukker belysningen igjen automatisk.

4. Veksling mellom Fahrenheit- og Celcius-visning

Trykk på [°C / °F]-tasten for å veksle mellom Celsius og Fahrenheit. GOURMET CHECK kan vise følgende temperaturområde: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Merknad: Hvis temperaturen overskrider 300 °C / 572 °F, vises “**H**” på displayet. For å oppnå den ønskede kjernetemperaturen mellom 37 °C og 90 °C er det ikke nødvendig med grilltemperaturer over 300 °C.

5. Aktivere alarmtonen

Trykk på [ALERT]-tasten for å slå alarmtonen på eller av. På displayet vises symbolet “(🔊)” ved siden av “ FOOD “.

OVEN: 1 x pip (per sekund) / FOOD: 2 x pip (per sekund)

TIMER: 3 x pip (per sekund) / OVERTIME: 4 x pip (per sekund)

Alarmprioritet: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Stille inn kjernetemperaturen

- Trykk inn og hold inne [FOOD]-tasten. Visningen “ FOOD SET “ begynner å blinke.
- Trykk på [+]-tasten for å øke kjernetemperaturen med 1 °C / 1 °F. Trykk på [-]-tasten for å redusere kjernetemperaturen med 1 °C / 1 °F. Trykk og hold inne tastene for å øke kjernetemperaturen fortløpende.
- Vent i 3 sekunder. Visningen “ FOOD SET “ slutter å blinke og ønsket måltemperatur er stilt inn.

Merknader: Hvis den målte kjernetemperaturen overskrider den innstilte måltemperaturen, piper GOURMET CHECK (2 x pip per sekund), visningen for målte kjernetemperatur og symbolet “(🔊)” begynner å blinke, og symbolet “⚠️” vises på displayet.

Pipingen og blinkingen av symbolet “(🔊)” kan stoppes ved å trykke på en vilkårlig tast. Blinkingen av temperaturanvisningen og symbolet “⚠️” forblir helt til målte kjernetemperatur er høyere enn måltemperaturen.

Hvis den målte kjernetemperaturen fremdeles er høyere enn måltemperaturen etter 2 minutter, utløses alarmen på nytt.

7. Stille inn ovnstemperaturen

- Trykk inn og hold inne [OVEN]-tasten. Visningen “ OVEN SET “ begynner å blinke.
- Trykk på [+]-tasten for å øke ovnstemperaturen med 1 °C / 1 °F. Trykk på [-]-tasten for å redusere ovnstemperaturen med 1 °C / 1 °F. Trykk og hold inne tastene for å øke ovnstemperaturen fortløpende.
- Vent i 3 sekunder. Visningen “ OVEN SET “ slutter å blinke og ønsket måltemperatur er stilt inn.

Merknader: Hvis den målte ovnstemperaturen overskrider den innstilte ovnstemperaturen, piper GOURMET CHECK (1 x pip per sekund), visningen for målte ovnstemperatur og symbolet “(🔊)” begynner å blinke, og symbolet “⚠️” vises på displayet.

Pipingen og blinkingen av symbolet “(🔊)” kan stoppes ved å trykke på en vilkårlig tast. Blinkingen av tem- peraturanvisningen og symbolet “⚠️” forblir helt til målte ovnstemperatur er høyere enn måltemperaturen.

Hvis den målte ovnstemperaturen fremdeles er høyere enn måltemperaturen etter 2 minutter, utløses alarmen på nytt.

8a. Stille inn nedtellings-timeren

- Trykk inn og hold inne [TIMER]-tasten. Timetallet begynner å blinke.
- Hvis en av Timer-funksjonene går, trykker du på [START / STOP]-tasten for å stoppe timer-funksjonen.
- Trykk på tastene [+] og [-] samtidig for å stille verdien tilbake til “0:00:00” igjen.
- Trykk på [+]-tasten for å øke timeverdien med 1. Trykk på [+]-tasten for å redusere timeverdien med 1. Trykk og hold inne tastene for å endre verdien fortløpende. Symbolet “▼” vises nå på displayet.
- Trykk på [TIMER]-tasten en gang til. Minutt-tallene begynner å blinke.
- Trykk på [+]-tasten for å øke minuttverdien med 1. Trykk på [+]-tasten for å redusere minuttver- dien med 1. Trykk og hold inne tastene for å endre verdien fortløpende.
- Trykk på [START / STOP]-tasten for å starte nedtellingsfunksjonen. Symbolet “▼” blinker nå 1 gang per sekund.
- For å tilpasse verdien av nedtellings-timeren gjentar du trinnene 1, 2 og 4 og opp til 7.

Merknader: Når timeren når verdien “0:00:00”, piper GOURMET CHECK (3 x pip per sekund) og timer-anvisningen og symbolet “(🔊)” blinker i 20 sekunder. Pipingen og blinkingen av symbolet “(🔊)” kan stoppes ved å trykke på en vilkårlig tast.

Overtime-timeren begynner å gå og symbolet “▲▼” blinker kontinuerlig. Når Overtime-timeren når den øvre grensen på “9:59:59”, blir anvisningen stilt tilbake til “0:00:00”. GOURMET CHECK piper (4 x pip per sekund) og timer-anvisningen blinker i 20 sekunder.

For å tilpasse verdien av Overtime-timeren gjentar du trinnene 1, 2 og 4 og opp til 7.

8b. Stille inn opptellings-timeren

- Trykk inn og hold inne [TIMER]-tasten. Timetallet begynner å blinke.
- Hvis en av Timer-funksjonene går, trykker du på [START / STOP]-tasten for å stoppe timer-funksjonen.
- Trykk på tastene [+] og [-] samtidig for å stille verdien tilbake til “0:00:00” igjen.
- Trykk på [START / STOP]-tasten for å starte opptellingsfunksjonen. Symbolet “▲” blinker nå 1 gang per sekund.
- For å tilpasse verdien av opptellings-timeren gjentar du trinnene 1, 2 og 4 og opp til 7 i anvisningen for nedtellings-timeren.

Merknad: Når opptellings-timeren når den øvre grensen på “9:59:59”, blir anvisningen stilt tilbake til “0:00:00”. Der GOURMET CHECK piper (4 x pip per sekund) og timer-anvisningen og symbolet “(🔊)” blinker i 20 sekunder. Pipingen og blinkingen av symbolet “(🔊)” kan stoppes ved å trykke på en vilkårlig tast.

9. Håndtering av GOURMET CHECK-termometeret

Bruk på grillen:

- Elektronikkenheten må være plassert utenfor grillen.
- Fest GOURMET CHECK verken på grillkulen, grillens lokk eller betjeningspanelet.
- På griller uten sideflater anbefaler vi det avtakbare sidebordet fra **OUTDOORCHEF**, eller plasser et bord i nærheten av grillen.
- Berør lansen og kabelen kun med varmebestandige hansker.

Gassgrill:

- Ta gassgrillen i bruk som vanlig.
- Programmer GOURMET CHECK som ønsket.
- Før lansen på målesensoren gjennom en av åpningene i lokket og stikk jakkpluggen til målesensoren inn i kontakten på elektronikkenheten.
- Stikk lansen til maksimalt midt i grillmaten.
- Lukk lokket.

Merknad: Hvis du på et senere tidspunkt igjen betjener tenningen på gassgrillen, kan den elektrostatiske ladingen føre til funksjonsfeil på GOURMET CHECK. Feilen er imidlertid bare forbigående og påvirker ikke riktig funksjon av GOURMET CHECK permanent. Det er mulig at du må programmere din GOURMET CHECK på nytt.

Trekullgrill:

- Ta trekullgrillen i bruk som vanlig.
- Programmer GOURMET CHECK som ønsket.
- Før lansen på målesensoren gjennom ventilasjonsåpningen i oversiden av lokket og stikk jakkpluggen til målesensoren inn i kontakten på elektronikkenheten.
- Stikk lansen til maksimalt midt i grillmaten.
- Lukk lokket.

Bruk i stekeovnen:

- Elektronikkenheten må være plassert utenfor stekeovnen.
- Stikk lansen til maksimalt midt i det som skal stekes.
- Kabelen til målesensoren festes i stekeovnens dør.
- Berør lansen og kabelen kun med varmebestandige hansker.

10. Rengjøring

Etter bruk må kabelen og lansen rengjøres. Bruk da en fuktig klut med litt oppvaskmiddel og gni smusset forsiktig av. Rengjør etterpå med en ren, fuktig klut og tørk av målesensoren med en myk klut. Hvis kabelen eller lansen har blitt farget litt brune, anbefaler vi å rengjøre dem med en vanlig stålullsvamp. Verken elektronikkenheten eller målesensoren må vaskes under rennende vann eller dypes ned i vann. Dette kan føre til irreversible skader på GOURMET CHECK.

11. Sikkerhetsmerknader

- Les alltid bruksanvisningen før du bruker din Gourmet Check.
- Bruk ikke apparatet i mikrobølgeovnen.
- Hold lansen og kabelen borte fra barn.
- Utsett aldri GOURMET CHECK for direkte sollys.
- Utsett aldri målesensoren for direkte ild.
- Vær forsiktig under bruk slik at lansen og kabelen ikke blir skadet.
- Produsenten og leverandøren tar ikke noe ansvar for skader eller tap som oppstår pga. feil bruk av produktet.

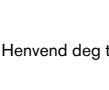
12. Tekniske spesifikasjoner


Temperaturområde: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C


Batterier: 2 x 1,5 V AAA

Med forbehold om tekniske endringer. Trykktekniske avvik kan forekomme.

Kjernetemperaturer		
Storfekjøtt <p>Roastbeef/entrecôte/T-bonesteak</p> Høyrygg/oksestek	optimal <p>54 - 57 °C</p>	heller blodig <p>40 - 44 °C</p> <p>58 - 62 °C</p>
Kalvekjøtt <p>Hoffefilet/kalvestek</p> Kalvekotelett	57 - 62 °C	37 - 40 °C
Spareribs	86 - 90 °C	
Svinekjøtt <p>Filet/nyrestek</p> Svinenakke	58 - 62 °C / 64 °C	
Spareribs	70 - 75 °C	
	80 - 85 °C	
Lam <p>Ryggfilet</p> Lammelår	48 - 55 °C	58 - 64 °C
Kylling, alle stykker	minst 70 °C	

	<p>Dette symbolet på et produkt betyr at det for dette produktet er det europeiske direktivet 2013/56/EU som gjelder.</p>
---	---

	<p>Dette symbolet betyr at produktet inneholder batterier som det europeiske direktivet 2006/66/EF gjelder for.</p>
---	---

	<p>Dette symbolet betyr at produktet inneholder batterier som det europeiske direktivet 2006/66/EF gjelder for.</p>
---	---

Kasser aldri disse i vanlig husholdningsavfall. Finn ut, ut fra de kommunale bestemmelsene, hvor det er egne avfallsmottak for elektriske og elektroniske apparater samt for batterier. Følg de kommunale bestemmelsene og kasser ikke verken produktet eller batteriene i det vanlige husholdningsavfallet. Riktig avfallshåndtering av gamle produkter og batterier bidrar til å redusere de negative effektene på miljøet og egen helse.

Ta ut batteriene

For å fjerne batteriene må du referere til det tilsvarende avsnittet om å sette inn batteriene.

	DISTRIBUTION
<i>Welcome home</i>	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich Switzerland
www.dkbrands.com	DKB Household Benelux B.V. Brabantsehoek 8 5071 NM Udenhout The Netherlands
	DKB Household Austria GmbH Dueckgasse 15 / Top2 1220 Vienna Austria
	DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany



GOURMET CHECK: Термометър с двоен сензор/ таймер

Инструкция за експлоатация

Квадратните скоби [] посочват понятия, които са изписани върху бутоните на GOURMET CHECK. Кавичките " " посочват понятия, които могат да се видят на дисплея на GOURMET CHECK.

1. Поставяне на батерии

Отворете гнездото за батерии върху гърба на електронния модул. Поставете в гнездото две батерии AAA в съответствие с маркировката за полюсите. Затворете гнездото за батерии.

2. Свързване на измервателния сензор

- Прокарайте шилото на измервателния сензор през един от отворите на капака на барбенюто. Така предотвратявате прищипването на кабела от капака и повреждането му.
- Обърнете внимание шекерът (жакът) на измервателния сензор да е пхнат стабилно в куллунга на електронния модул.
- Попадането на вода или пара в куллунга може да доведе до нарушаване на контакта и до грешни температурни показания. Подсушавайте с кърпа шекера всеки път, преди да го поставите в електронния модул.

Указание: За специфичните приложения вземете под внимание точка 9 на настоящата инструкция за експлоатация.

3. Включване на електронния модул

Натиснете и задръжте бутона [ON / OFF] за 2 секунди, за да включите или изключите електронния модул. Когато електронният модул е изключен, на дисплея се появяват следните показания:

“OVEN” (горна част на дисплея):

“ACTUAL”: след 3 секунди показанието се променя от “- - -” на измерената в момента температура на печта.

“SET”: поназва настроената в момента температура на печта.

Или “TIMER “ (горна част на дисплея):

показва стойността на часове/минути/секунди на избраната в момента функция на таймера.

“FOOD” (долна част на дисплея):

“ACTUAL”: след 3 секунди показанието се променя от “- - -” на измерената в момента температура във вътрешността на продукта.

“SET”: поназва настроената в момента желана температура на вътрешността.

Указания: Измерването на температурата на печта “OVEN” и функцията “TIMER” могат да протичат едновременно, но в горната част на дисплея се показва само една от двете функции.

Натиснете бутона [OVEN], за да преминете към показанието за температура на печта. Натиснете бутона [TIMER], за да преминете към функцията на таймера. Щом някоя от тези две функции задейства алармата, на дисплея автоматично се променя съответното показание.

Дисплеят има осветление. Натиснете произволен бутон, за да активирате осветлението. Ако в продължение на 5 секунди не натиснете даден бутон, осветлението се изключва автоматично.

4. Превключване от показание по Фаренхайт на Целзий.

Натиснете бутона [°C / °F], за да превключвате между показанията по Целзий и Фаренхайт. GOURMET CHECK има следния температурен обхват: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Указание: Ако температурата превиши 300 °C / 572 °F, на дисплея се появява индинация “Н*Г*”. За да се постигне желаната температура във вътрешността на продукта между 37 °C и 90 °C, не е необходима температура на барбенюто над 300 °C.

5. Активиране на алармата

Натиснете бутона [ALERT], за да включите или изключите алармата. На дисплея до “FOOD” се появява символът “☼”.

OVEN: 1x звук (в секунда) / FOOD: 2 x звук (в секунда)
TIMER: 3 x звук (в секунда) / OVERTIME: 4 x звук (в секунда)
Приоритет на аларма: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Настройване на температурата във вътрешността на продукта

- Натиснете и задръжте бутона [FOOD]. Показанието “FOOD SET” започва да премигва.
- Натиснете бутона [+], за да увеличите температурата във вътрешността на продукта с 1 °C / 1 °F. Натиснете бутона [-], за да намалите температурата във вътрешността на продукта с 1 °C / 1 °F. Натиснете и задръжте бутоните, за да промените последователно температурата във вътрешността.
- Изчакайте 3 секунди. Показанието “FOOD SET”ще спре да премигва, желаната температура е настроена.

Указания: Ако измерената температура на вътрешността превиши настроената желана температура, GOURMET CHECK издава звук (2x звук в секунда), показанието за измерената температура във вътрешността и символът “☼” започват да премигват, а символът “△” се показва на дисплея.

Издаването на звук и премигването на символа “☼” могат да се спрат чрез натискане на произволен бутон. Премигването на показанието за температура и символът “△” остават, докато измерената температура на вътрешността е по-висока от желаната температура.

Ако измерената температура на вътрешността след 2 минути е все още по-висока от желаната температура, алармата се задейства отново.

7. Настройване на температурата на печта

- Натиснете и задръжте бутона [OVEN]. Показанието “OVEN SET” започва да премигва.
- Натиснете бутона [+], за да увеличите температурата на печта с 1 °C / 1 °F. Натиснете бутона [-], за да намалите температурата на печта с 1 °C / 1 °F. Натиснете и задръжте бутоните, за да промените последователно температурата на печта.
- Изчакайте 3 секунди. Показанието “OVEN SET” ще спре да премигва, желаната температура е настроена.

Указания: Ако измерената температура на печта превишава настроената температура на печта, GOURMET CHECK издава звук (1x звук в секунда), показанието за измерената температура на печта и символът “☼” започват да премигват, а символът “△” се показва на дисплея.

Издаването на звук и премигването на символа “☼” могат да се спрат чрез натискане на произволен бутон. Премигването на показанието на температурата и символът “△” остават, докато измерената температура на печта е по-висока от желаната температура.

Ако измерената температура на печта след 2 минути е все още по-висока от желаната температура, алармата се задейства отново.

8a. Настройване на Countdown-таймера

- Натиснете и задръжте бутона [TIMER]. Числото за часове започва да премигва.
- Ако някоя от функциите на таймера е активна, натиснете бутона [START / STOP], за да я спрете.
- Натиснете едновременно бутоните [+] и [-], за да върнете показанието до стойност “0:00:00”.
- Натиснете бутона [+], за да увеличите броя на часовете с 1. Натиснете бутона [-], за да намалите броя на часовете с 1. Натиснете и задръжте бутоните, за да промените последователно броя. Символът “▼” се появява на дисплея.
- Натиснете отново бутона [TIMER]. Числата на минутите започват да премигват.
- Натиснете бутона [+], за да увеличите броя на минутите с 1. Натиснете бутона [-], за да намалите броя на минутите с 1. Натиснете и задръжте бутоните, за да промените последователно броя.
- Натиснете бутона [START / STOP], за да стартирате функцията на Countdown-таймера. Символът “▼” премигва 1 път в секунда.
- За да настроите Countdown-таймера, повторете описаните по-горе стъпки 1, 2 и от 4 до 7.

Указания: Когато таймерът достигне стойността “0:00:00”, GOURMET CHECK издава звук (3x звук в секунда), а показанието на таймера и символът “☼” премигват в продължение на 20 секунди. Издаването на звук и премигването на символа “☼” могат да се спрат чрез натискане на произволен бутон.

Overtime-таймерът започва да работи и символът “▲▼” мига непрекъснато. Когато Overtime-таймерът достигне горната граница “9:59:59”, показанието се връща на “0:00:00”. GOURMET CHECK издава звук (4x звук в секунда) и показанието на таймера премигват в продължение на 20 секунди.

За да настроите Overtime-таймера, повторете описаните по-горе стъпки 1, 2 и от 4 до 7.

8b. Настройване на Count-up-таймера

- Натиснете и задръжте бутона [TIMER]. Числото за часове започва да премигва.
- Ако някоя от функциите на таймера е активна, натиснете бутона [START / STOP], за да я спрете.
- Натиснете едновременно бутоните [+] и [-], за да върнете показанието до стойност “0:00:00”.

- Натиснете бутона [START / STOP], за да стартирате функцията на Count-up-таймера. Символът “▲” премигва само 1 път в секунда.
- За да настроите Count-up-таймера, повторете стъпки 1, 2 и от 4 до 7 от инструкцията за Countdown-таймера.

Указание: Когато Count-up-таймерът достигне горната граница “9:59:59”, показанието се връща на “0:00:00”. GOURMET CHECK издава звук (4x звук в секунда) и показанието на таймера и символът “☼” премигват в продължение на 20 секунди. Издаването на звук и премигането на символа “☼” могат да се спрат чрез натискане на произволен бутон.

9. Боравене с GOURMET CHECK термометъра

Използване върху барбенюто:

- Електронният модул трябва да се постави извън барбенюто.
- Закрепете GOURMET CHECK на сферата, капака или панела за управление на барбенюто.
- При барбенюта без странични рафтове препоръчваме страничната разглюбеяма поставка на OUTDOORCHEF или поставете помощна маса близо до барбенюто.
- Хващайте шилото и кабела само с термоустойчиви ръкавици.

Газово барбеню:

- Пуснете газовото барбеню в експлоатация както обикновено.
- Програмирайте по желание GOURMET CHECK.
- Прокарайте шилото на измервателния сензор през един от отворите на капака и поставете шекера на сензора в куллунга на електронния модул.
- Поставете шилото максимално до средата на продукта за печене на грил.
- Затворете капака.

Указание: Ако по-късно задействате отново запалването на газовото барбеню, образуваният при това електростатичен заряд може да доведе до неправилни функции на GOURMET CHECKS. Неизправността е временна и не нарушава трайно правилната функция на GOURMET CHECK. Евентуално ще трябва обаче да програмирате отново GOURMET CHECK.

Барбеню на дървени въглища

- Пуснете барбенюто на дървени въглища в експлоатация както обикновено.
- Програмирайте по желание GOURMET CHECK.
- Прокарайте шилото на измервателния сензор през вентилационния отвор на горната страна на капака и поставете шекера на сензора в куллунга на електронния модул.
- Поставете шилото максимално до средата на продукта за печене на грил.
- Затворете капака.

Приложение във фурна:

- Електронният модул трябва да се постави извън фурната.
- Поставяйте шилото максимум до средата на продукта за печене.
- Кабелът на измервателния сензор се фиксира чрез вратата на фурната.
- Хващайте шилото и кабела само с термоустойчиви ръкавици.

10. Почистване

След всяка употреба кабелът и шилото трябва да се почистват. За целта използвайте влажна кърпа с малко препарат за съдове и внимателно свалете замърсяването. С чиста влажна кърпа изтрийте допълнително и изсушете измервателния сензор с мека кърпа. Ако кабелът или шилото са се оцветили в кафеникаво, препоръчваме да използвате за почистването обикновена домашинска тел. Електронният модул и измервателният сензор не могат да се мият под течаща вода или да се наикисват във вода. Това може да доведе до повреда на GOURMET CHECK.

11. Указания за безопасност

- Прочетете инструкцията за експлоатация преди да използвате вашия Gourmet Check.
- Не използвайте уреда в микровълнова фурна.
- Дръжте далеч от деца шилото и кабела.
- Не излагайте GOURMET CHECK на пряка слънчева светлина.
- Не излагайте измервателния сензор директно на пламъци.
- Използвайте уреда внимателно, за да не се повредят шилото и кабелът.
- Производителят и неговите доставчици не поемат отговорност за повреди или загуби, които възникват поради неправилна употреба на това изделие.

12. Технически данни

Температурен обхват: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Батерии: 2 x 1,5 V AAA

Запазваме си правото за технически промени. Възможни са разлики при отпечатването.

Температури във вътрешността на продукта		
Говеждо месо Ростбиф/антекот/Г-бонтек Стек/печено на скара	оптимално 54 – 57 °C	по-скоро кърваво 40 – 44 °C 58 - 62 °C
Телешко месо Филе от бут/стек от бут Телешки котлет Ребра	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Свинско месо Филе/котлет Врат Ребра	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Агнешко Филе от рибица Бут	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Пиле, всички части	минимум 70 °C	

1



Този символ върху продукта означава, че за този продукт е в сила Европейската директива 2013/56/ЕС.



Този символ означава, че продуктът съдържа батерии, за които е в сила Европейската директива 2006/66/ЕО.

2

Никога не изхвърляйте батериите при общите битови отпадъци. Информирайте се за местните наредби за разделно събиране на електрически и електронни уреди и батерии. Спазвайте местните наредби и не изхвърляйте продукта и батериите с обичайните битови отпадъци. Правилното изхвърляне на стари продукти и батерии допринася за предотвратяването на отрицателни последици за околната среда и здравето.

Изваждане на батериите

За свалянето на батериите се информирайте от съответната глава за поставяне на батериите. Поставяне на батериите.

	DISTRIBUTION
<i>Welcome home</i>	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich Switzerland DKB Household Benelux B.V. Brabantsehoek 8 5071 NM Udenhout The Netherlands DKB Household Austria GmbH Dueckegasse 15 / Top2 1220 Vienna Austria DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
www.dkbrands.com	



Uređaj GOURMET CHECK: Termometar/tajmer s dva senzora

Uputa za uporabu

1. Umetanje baterija

Uglate zgrade [] upućuju na pojmove koji se nalaze na tipkama uređaja GOURMET CHECK. Navodnici " " upućuju na pojmove koji se nalaze na zaslonu uređaja GOURMET CHECK.

2. Priključivanje senzora

Otvorite pretinac za baterije na pozadini elektroničke jedinice. Umetnite potom dvije AAA-baterije u pretinac za baterije tako da odgovaraju oznakama polova. Zatvorite pretinac za baterije.

3. Uključenje elektroničke jedinice

Pritisnite i držite [ON / OFF]- tipku 2 sekunde kako biste uključili odnosno isključili elektroničku jedinicu. Kad je elektronička jedinica uključena, na zaslonu će se pojaviti sljedeće oznake:

- " OVEN " (gornji dio zaslona):
 - " ACTUAL ": nakon 3 sekunde oznaka "**- - -**" će prijeći u oznaku aktualno izmjerene temperature pećnice.
 - " SET ": označava aktualno podešenu temperaturu pećnice.
- ili " TIMER " (gornji dio zaslona):
 - prikazuje vrijednost za sate/minute/sekunde aktualno izabrane funkcije tajmera.
- " FOOD " (donji dio zaslona):
 - " ACTUAL ": nakon 3 sekunde oznaka "**- - -**" će prijeći u oznaku aktualno izmjerene središnje temperature.
 - " SET ": označava aktualno podešenu ciljnu središnju temperaturu.

Napomene: Mjerenje temperature pećnice " OVEN " i funkcija tajmera " TIMER " mogu teći istovremeno, no, samo će jedna od navedenih funkcija biti prikazana u gornjem dijelu zaslona. Pritisnite [OVEN]-tipku kako biste izmijenili oznaku temperature pećnice. Pritisnite [TIMER]- tipku kako biste izmijenili oznaku funkcije tajmera. Ukoliko jedna od ovih funkcija izazove alarm, zaslon će se automatski prebaciti na dotičnu oznaku. Zaslon raspolaže pozadinskim osvjetljenjem. Pritiskom bilo koje tipke možete aktivirati osvjetljenje. Osvjetljenje će se zatim automatski isključiti ukoliko se u razdoblju od 5 sekundi ne pritisne niti jedna tipka.

4. Izmjnjenjvanje oznaka fahrenheit i celzij

Pritisnite tipku [°C / °F] kako biste izmijenili oznake celzij i fahrenheit. Uređaj GOURMET CHECK može prikazati sljedeća temperaturna područja: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.
Napomena: Ako temperatura prijeđe 300 °C / 572 °F, na zaslonu će se pojaviti oznaka "**H** i". Kako biste postigli željenu središnju temperaturu između 37 °C i 90° C, temperature za roštilj ne moraju prelaziti 300 °C.

5. Aktivacija tona alarma

Pritisnite [ALERT]- tipku kako biste uključili ili isključili ton alarma. Pored oznake " FOOD " na zaslonu se pojavljuje simbol **"(🔊)"**.

- OVEN: 1 x zvučni signal (po sekundi) / FOOD: 2 x zvučni signal (po sekundi)
- TIMER: 3 x zvučni signal (po sekundi) / OVERTIME: 4 x zvučni signal (po sekundi)
- Prioritet alarma: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Podešavanje središnje temperature

- Pritisnite i držite [FOOD]-tipku. Oznaka " FOOD SET " počet će blinkati.
- Pritisnite [+]- tipku, kako biste povećali središnju temperaturu za 1 °C / 1 °F. Pritisnite [-]- tipku, kako biste smanjili središnju temperaturu za 1 °C / 1 °F. Pritisnite i držite navedene tipke kako biste kontinuirano izmijenili središnju temperaturu.
- Pričekajte 3 sekunde. Oznaka " FOOD SET " prestat će blinkati & željena ciljna temperatura bit će podešena.

Napomene: Kada izmjerena središnja temperatura prestigne podešenu ciljnu temperaturu, uređaj GOURMET CHECK će zapištati (2 x po sekundi), oznaka za izmjerenu središnju temperaturu i simbol **"(🔊)"** počet će blinkati, a simbol "**△**" će se pojaviti na zaslonu.

Pištanje i blinkanje simbola **"(🔊)"** mogu se prekinuti pritiskom bilo koje tipke. Blinkanje temperaturne oznake i simbol "**△**" ostaju na zaslonu sve dok je izmjerena središnja temperatura veća od ciljne temperature.

Ukoliko je izmjerena središnja temperatura i nakon 2 minute još uvijek veća od ciljne temperature, alarm će se ponovno aktivirati.

7. Podešavanje temperature pećnice

- Pritisnite i držite [OVEN]-tipku. Oznaka " OVEN SET " počet će blinkati.
- Pritisnite [+]- tipku, kako biste povećali temperaturu pećnice za 1 °C / 1 °F. Pritisnite [-]- tipku, kako biste smanjili temperaturu pećnice za 1 °C / 1 °F. Pritisnite i držite navedene tipke kako biste kontinuirano izmijenili temperaturu pećnice.
- Pričekajte 3 sekunde. Oznaka " OVEN SET " prestat će blinkati & željena ciljna temperatura bit će podešena.

Napomene: Kada izmjerena temperatura pećnice prestigne podešenu temperaturu pećnice, uređaj GOURMET CHECK će zapištati (1 x po sekundi), oznaka za izmjerenu temperaturu pećnice i simbol **"(🔊)"** počet će blinkati, a simbol "**△**" će se pojaviti na zaslonu.

Pištanje i blinkanje simbola **"(🔊)"** mogu se prekinuti pritiskom bilo koje tipke. Blinkanje temperaturne oznake i simbol "**△**" ostaju na zaslonu sve dok je izmjerena temperatura pećnice veća od ciljne temperature.

Ukoliko je izmjerena temperatura pećnice i nakon 2 minute još uvijek veća od ciljne temperature, alarm će se ponovno aktivirati.

8a. Podešavanje countdown- tajmera

- Pritisnite i držite [TIMER]- tipku. Brojčana oznaka za sat počet će blinkati.
- Ukoliko je u tom trenutku aktivna neka od ostalih funkcija tajmera, pritisnite [START / STOP]- tipku kako biste prekinuli tu funkciju tajmera.
- Istovremeno pritisnite tipke [+] i [-] kako biste vratili oznake na vrijednost "0:00:00".
- Pritisnite [+]- tipku, kako biste povećali vrijednost sata za 1. Pritisnite [-]- tipku, kako biste smanjili vrijednost sata za 1. Pritisnite i držite navedene tipke kako biste kontinuirano izmijenili vrijednost sata. Simbol "**▼**" pojavit će se na zaslonu.
- Ponovno pritisnite i držite [TIMER]- tipku. Brojčana oznaka za minute počet će blinkati.
- Pritisnite [+]- tipku, kako biste povećali vrijednost minuta za 1. Pritisnite [-]- tipku, kako biste smanjili vrijednost minuta za 1. Pritisnite i držite navedene tipke kako biste kontinuirano izmijenili vrijednost minuta.
- Pritisnite [START / STOP]- tipku kako biste aktivirali funkciju countdown- tajmera. Simbol "**▼**" sada će blinkati jednom po sekundi.
- Kako biste podesili vrijednost countdown- tajmera, ponovite korake 1,2 te 4 do 7.

Napomene: Kada tajmer dostigne vrijednost "0:00:00", uređaj GOURMET CHECK će zapištati (3 x signal po sekundi), a oznaka tajmera i simbol **"(🔊)"** blinkat će 20 sekundi. Pištanje i blinkanje simbola **"(🔊)"** mogu se prekinuti pritiskom bilo koje tipke.

Tajmer za prekoračenje vremena i simbol "**▲▼**" blinkat će kontinuirano. Kada tajmer za prekoračenje vremena dostigne gornju granicu od "9:59:59", oznaka se vraća na "0:00:00". GOURMET CHECK će zapištati (4 x signal po sekundi), a oznaka tajmera blinkat će 20 sekundi.

Kako biste podesili vrijednost tajmera za prekoračenje vremena, ponovite gore navedene korake 1,2 te 4 do 7.

8b. Podešavanje count-up-tajmera

- Pritisnite i držite [TIMER]- tipku. Brojčana oznaka za sat počet će blinkati.
- Ukoliko je u tom trenutku aktivna neka od ostalih funkcija tajmera, pritisnite [START / STOP]- tipku kako biste prekinuli tu funkciju tajmera.
- Istovremeno pritisnite tipke [+] i [-] kako biste vratili oznake na vrijednost "0:00:00".
- Pritisnite [START / STOP]- tipku kako biste aktivirali funkciju count-up- tajmera. Simbol "**▲**" sada će blinkati jednom po sekundi.
- Kako biste podesili vrijednost count-up-tajmera, ponovite korake 1,2 te 4 do 7 upute o uporabi countdown-timera.

Napomena: Kada count-up-tajmer dostigne gornju granicu od "9:59:59", oznaka se vraća na "0:00:00". GOURMET CHECK će zapištati (4 x signal po sekundi), a oznaka tajmera i simbol **"(🔊)"** blinkat će 20 sekundi. Pištanje i blinkanje simbola **"(🔊)"** mogu se prekinuti pritiskom bilo koje tipke.

9. Rukovanje termometrom uređaja GOURMET CHECK

Primjena na roštilju:

- Elektronička jedinica mora biti pozicionirana izvan roštilja.
- Uređaj GOURMET CHECK nemojte pričvršćivati na kuglu roštilja, na poklopac roštilja ili na kontrolnu ploču.
- Kod roštilja bez bočnih polica preporučujemo pomičnu bočnu policu **OUTDOORCHEF**-a ili jednostavno postavite neki stol blizu roštilja.
- Vrhom i kabelom rukujte samo u rukavicama otpornim na toplinu.

Plinski roštilj:

- Svoj plinski roštilj stavite kao i uvijek u pogon.
- Uređaj GOURMET CHECK programirajte po želji.
- Vrh senzora provedite kroz jedan od otvora poklopca, a utikač senzora s čepištem umetnite u odgovarajući priključak na elektroničkoj jedinici.
- Vrh senzora umetnite u hranu na roštilju maksimalno do sredine.
- Zatvorite poklopac.

Napomena: Ukoliko kasnije ponovno upalite Vaš plinski roštilj, to bi moglo uzrokovati elektrostatički naboj koji može dovesti do pogreške u funkcijama uređaja GOURMET CHECK. Ta je smetnja prolazna i neće trajno štetno utjecati na ispravno funkcioniranje uređaja GOURMET CHECK. No, moguće je da ćete u tom slučaju morati ponovno programirati Vaš GOURMET CHECK.

Roštilj na drveni ugljen:

- Svoj roštilj na drveni ugljen stavite kao i uvijek u pogon.
- Uređaj GOURMET CHECK programirajte po želji.
- Vrh senzora provedite kroz jedan od ventilacijskih otvora na gornjoj strani poklopca, a utikač senzora s čepištem umetnite u odgovarajući priključak na elektroničkoj jedinici.
- Vrh senzora umetnite u hranu na roštilju maksimalno do sredine.
- Zatvorite poklopac.

Primjena u pećnici:

- Elektronička jedinica mora biti pozicionirana izvan pećnice.
- Vrh senzora umetnite u pečenje maksimalno do sredine.
- Kabel senzora učvršćuje se vratima pećnice.
- Vrhom i kabelom rukujte samo u rukavicama otpornim na toplinu.

10. Čišćenje

Kabel i vrh senzora moraju se očistiti nakon svake upotrebe. Za čišćenje upotrijebite vlažnu krpu s malo deterdženta i prljavštinu oprezno uklonite. Senzor ponovno očistite vlažnom te posušite mekanom krpom. Ako su kabel ili vrh poprimili smečkastu boju, preporučujemo da za čišćenje koristite krpu od čelične vune uobičajenih trgovačkih marki.

Niti elektronička jedinica niti senzor ne smiju se prati tekućom vodom niti se smiju u nju uranjati. To može prouzrokovati nepopravljivu štetu na uređaju GOURMET CHECK.

11. Sigurnosne upute

- Uputu za uporabu uređaja GOURMET CHECK pročitajte nekoliko puta prije nego ga počnete koristiti.
- Uređaj nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- Kabel i vrh držite podalje od dohvata djece.
- Uređaj GOURMET CHECK ne izlažite direktno sunčevom zračenju.
- Senzor nikada nemojte izložiti direktnom plamenu.
- Budite oprezni pri rukovanju kako se vrh i kabel ne bi oštetili.
- Proizvođač i njegovi dobavljači nisu odgovorni za oštećenja ili gubitke koji su nastali neprimjerenim rukovanjem ovog proizvoda.

12. Tehnički podaci

Temperaturno područje: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Baterije: 2 x 1,5 V AAA

Zadržavamo pravo na izmjene tehničkih podataka. Moguća su tiskarska odstupanja.

Središnje temperature		
Govedina Roastbeef/Entrecôte/T-Bonesteak Prvoklasni govedí odrezak (prime rib)	optimalno 54 - 57 °C	više krvavo 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Junetina Filet buta Juneći kotletí Rebra	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Svinjetina Filet bubrežnjaka Svinjski vrat Rebra	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Janjetina Filet janječih leđa Janjeći batak	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Piletina, svi komadi	najmanje 70 °C	

13. Simboli upozorenja

Za detaljnije informacije o središnjim temperaturama obratite se svom mesaru.

14. Simboli upozorenja

	Ovaj simbol na proizvodu označava da se za ovaj proizvod primjenjuje europska Direktiva 2013/56/EU.
--	---



	Ovaj simbol znači da proizvod sadrži baterije za koje se primjenjuje europska Direktiva 2006/66/EZ.
--	---

15. Simboli upozorenja

Nikada ih ne zbrinjavajte s uobičajenim kućnim otpadom. Informirajte se o lokalnim odredbama o odvojenom skupljanju električnih i elektronskih uređaja te baterija. Pridržavajte se lokalnih odredbi, a proizvod i baterije ne zbrinjavajte zajedno s uobičajenim kućnim otpadom. Pravilno odlaganje starih proizvoda i baterija pomaže da se izbjegnu negativne posljedice za okoliš i zdravlje ljudi.

16. Vađenje baterija

O uklanjanju baterija pročitajte u odgovarajućem odlomku o umetanju baterija.

DISTRIBUTION	
DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich Switzerland	
DKB Household Benelux B.V. Brabantsehoek 8 5071 NM Udenhout The Netherlands	
DKB Household Austria GmbH Dueckegasse 15 / Top2 1220 Vienna Austria	
DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany	
www.dkbrands.com	

17. Simboli upozorenja



GOURMET CHECK: Dvousenzorový teploměr/časovač

Návod k obsluze

V hranatých závorkách [] jsou uvedeny pojmy vyobrazené na tlačítkách přístroje GOURMET CHECK. V uvozovkách " " jsou uvedeny pojmy zobrazované na displeji přístroje GOURMET CHECK.

1. Vložení baterií

Otevřete přihrádku na baterie na zadní straně elektronické jednotky. Vložte do přihrádky dvě baterie AAA v souladu s vyznačenou polaritou. Přihrádku na baterie opět zavřete.

2. Připojení měřicí sondy

- Protáhněte hrot sondy jedním z otvorů ve víku grilu. Tim zabráníte skřípnutí kabelu víkem a jeho poškození.
- Dejte pozor na to, aby byla koliková zástrčka měřicí sondy řádně zasunuta do zdířky v elektronické jednotce.
- Dostane-li se do zdířky voda nebo vlhkost, může to mít vliv na kontakt a způsobit chybné zobrazování teploty. Před zasunutím do elektronické jednotky kolikovou zástrčku měřicí sondy vždy otřete utěrkou.

Upozornění: Pro jednotlivé specifické případy použití věnujte prosím pozornost bodu 9 tohoto návodu.

3. Zapnutí elektronické jednotky

Pro zapnutí nebo vypnutí elektronické jednotky stiskněte tlačítko [ON / OFF] a podržte jej stisknuté 2 sekundy. Po zapnutí elektronické jednotky se na displeji objeví následující text:

" OVEN " (horní část displeje):

" ACTUAL " : údaj se po 3 sekundách změní z počátečního " - - - " na hodnotu aktuálně měřené teploty v troubě.

" SET " : aktuálně nastavená teplota v troubě.

nebo " TIMER " (horní část displeje):

zde se zobrazuje hodnota aktuálně nastavené funkce časovače v hodinách/minutách/ sekundách.

" FOOD " (spodní část displeje):

" ACTUAL " : údaj se po 3 sekundách změní z počátečního " - - - " na hodnotu aktuálně měřené teploty připravované potraviny.

" SET " : aktuálně nastavená cílová teplota uvnitř připravovaného pokrmu.

Upozornění: Měření teploty v troubě " OVEN " a časovače " TIMER " může probíhat zároveň, v horní části displeje se však bude zobrazovat vždy jen jedna z těchto funkcí.

Na zobrazení teploty v troubě přepnete tlačítkem [OVEN]. Na zobrazení teploty v troubě přepnete tlačítkem [TIMER]. Pokud jedna z těchto funkcí spustí alarm, přepne se displej automaticky na příslušné zobrazení.

Displej je vybaven podsvícením. Toto podsvícení můžete aktivovat libovolným tlačítkem. Pokud po dobu 5 sekund nestisknete žádné tlačítko, osvětlení displeje se opět automaticky vypne.

4. Přepínání mezi stupni Fahrenheita a Celsia

Mezi stupni Celsia a Fahrenheita můžete přepínat tlačítkem [°C / °F]. Přístroj GOURMET CHECK zobrazuje teploty v tomto rozsahu: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Upozomění: Překročí-li teplota 300 °C / 572 °F, objeví se na displeji hlášení "H i". K dosažení požadovaných teplot uvnitř pokrmů mezi 37 a 90 °C však nejsou zapotřebí teploty v grilu vyšší než 300 °C.

5. Aktivace akustického alarmu

Stisknutím tlačítka [ALERT] zapnete nebo vypnete akustický alarm. Na displeji se vedle nápisu " FOOD " objeví symbol " (🔊) ".

OVEN: 1 × pípnutí (za sekundu) / FOOD: 2 × pípnutí (za sekundu)
TIMER: 3 × pípnutí (za sekundu) / OVERTIME: 4 × pípnutí (za sekundu)
Priorita alarmu: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Nastavení teploty uvnitř připravovaných potravin

- Stiskněte a podržte tlačítko [FOOD]. Začne blikat nápis " FOOD SET ".
- Stisknutím tlačítka [+] zvýšíte teplotu o 1 °C / 1 °F. Stisknutím tlačítka [-] snížíte teplotu o 1 °C / 1 °F. Stisknutím a podržením těchto tlačítek můžete teplotu měnit plynule.
- Počkejte 3 sekundy. Nápis " FOOD SET " přestane blikat a požadovaná cílová teplota je nastavena.

Upozornění: Když měřená teplota uvnitř potraviny překročí nastavenou cílovou teplotu, začne přístroj GOURMET CHECK pípat (2 pípnutí za sekundu), údaj o změřené teplotě uvnitř potraviny a symbol " (🔊) "se rozblikají a na displeji se objeví symbol " ⚠️ ".

Pipání a blikání symbolu " (🔊) " lze zastavit stisknutím libovolného tlačítka. Údaj o teplotě a symbol " ⚠️ " blikají dále, dokud je změřená teplota uvnitř potraviny vyšší než teplota cílová. Pokud je změřená teplota uvnitř potraviny vyšší než cílová teplota ještě po 2 minutách, spustí se alarm znovu.

7. Nastavení teploty v troubě

- Stiskněte a podržte tlačítko [OVEN]. Začne blikat nápis " OVEN SET ".
- Stisknutím tlačítka [+] zvýšíte teplotu o 1 °C / 1 °F. Stisknutím tlačítka [-] snížíte teplotu o 1 °C / 1 °F. Stisknutím a podržením těchto tlačítek můžete teplotu měnit plynule.
- Počkejte 3 sekundy. Nápis " OVEN SET " přestane blikat a požadovaná cílová teplota je nastavena.

Upozornění: Když měřená teplota v troubě překročí nastavenou cílovou teplotu, začne přístroj GOURMET CHECK pípat (1 pípnutí za sekundu), údaj o změřené teplotě v troubě a symbol " (🔊) " se rozblikají a na displeji se objeví symbol " ⚠️ ".

Pipání a blikání symbolu " (🔊) " lze zastavit stisknutím libovolného tlačítka. Údaj o teplotě a symbol " ⚠️ " blikají dále, dokud je změřená teplota v troubě vyšší než teplota cílová. Pokud je změřená teplota v troubě vyšší než cílová teplota ještě po 2 minutách, spustí se alarm znovu.

8a. Nastavení odpočítávání

- Stiskněte a podržte tlačítko [TIMER]. Začne blikat časový údaj pro hodiny.
- Běží-li některá z funkcí časovače, zastavte ji stisknutím tlačítka [START / STOP].
- Stiskněte současně tlačítka [+] a [-], aby se hodnota na displeji vrátila na "0:00:00".
- Stisknutím tlačítka [+] zvýšíte hodnotu pro hodiny o 1. Stisknutím tlačítka [-] snížite hodnotu pro hodiny o 1. Stisknutím a podržením těchto tlačítek můžete hodnotu měnit plynule. Nyní se na displeji objeví symbol " ▼ ".
- Stiskněte znovu tlačítko [TIMER]. Začne blikat časový údaj pro minuty.
- Stisknutím tlačítka [+] zvýšíte hodnotu pro minuty o 1. Stisknutím tlačítka [-] snížíte hodnotu pro minuty o 1. Stisknutím a podržením těchto tlačítek můžete hodnotu měnit plynule.
- Stisknutím tlačítka [START / STOP] spustíte odpočítávání. Symbol " ▼ " nyní bliká s frekvencí jednou za sekundu.
- Chcete-li hodnotu odpočítávání upravit, opakujte kroky 1, 2 a 4 až 7.

Upozornění: Když časovač dosáhne hodnoty "0:00:00", začne přístroj GOURMET CHECK pípat (3 pípnutí za sekundu) a údaj časovače a symbol " (🔊) " blikají po dobu 20 sekund. Pipání a blikání symbolu " (🔊) " lze zastavit stisknutím libovolného tlačítka.

Začne běžet časování "overtime" a trvale bliká symbol " ▲▼ " Když časování "overtime" dosáhne horní meze "9:59:59", resetuje se údaj zase na "0:00:00". Přístroj GOURMET CHECK začne pípat (4 pípnutí za sekundu) a údaj časovače bliká po dobu 20 sekund.

Chcete-li hodnotu časování "overtime" upravit, opakujte výše popsané kroky 1, 2 a 4 až 7.

8b. Nastavení časovače s načítáním ("count-up")

- Stiskněte a podržte tlačítko [TIMER]. Začne blikat časový údaj pro hodiny.
- Běží-li některá z funkcí časovače, zastavte ji stisknutím tlačítka [START / STOP].
- Stiskněte současně tlačítka [+] a [-], aby se hodnota na displeji vrátila na "0:00:00".
- Stisknutím tlačítka [START / STOP] spustíte časovač. Symbol " ▲ " nyní bliká s frekvencí jednou za sekundu.
- Chcete-li hodnotu časování upravit, opakujte kroky 1, 2 a 4 až 7 pokynů pro nastavení odpočítávání.

Upozornění: Když časování "count-up" dosáhne horní meze "9:59:59", resetuje se údaj zase na "0:00:00". Přístroj GOURMET CHECK začne pípat (4 pípnutí za sekundu) a údaj časovače a symbol " (🔊) " blikají po dobu 20 sekund. Pipání a blikání symbolu " (🔊) " lze zastavit stisknutím libovolného tlačítka.

9. Zacházení s teploměrem GOURMET CHECK

Použití u grilu:

- Elektronická jednotka musí být umístěna mimo gril.
- Přístroj GOURMET CHECK nepřipevňujte na kotel ani na ovládací panel.
- U grilů bez postranních odkládacích polic doporučujeme použít snímatelný postranní držák **OUTDOORCHEF** nebo postavit do blízkosti grilu stůl.
- Hrotu sondy a kabelu se dotýkejte pouze v žáruvzdorných rukavicích.

Plynový gril:

- Uveďte plynový gril do provozu běžným způsobem.
- Naprogramujte přístroj GOURMET CHECK dle potřeby.
- Protáhněte hrot sondy jedním z otvorů ve víku a zasuňte kolikovou zástrčku měřicí sondy do zdířky v elektronické jednotce.
- Hrot sondy zaveďte maximálně doprostřed připravované potraviny.
- Zavřete víko.

Upozornění: Budete-li chtít později gril opět zapálit, může vzniklý elektrostatický náboj způsobit chybnou funkci přístroje GOURMET CHECK. Tato porucha je však pouze dočasná a neovlivní funkci přístroje GOURMET CHECK trvale. Je ale možné, že bude zapotřebí přístroj GOURMET CHECK znovu naprogramovat.

Gril na dřevěné uhlí:

- Uveďte gril na dřevěné uhlí do provozu běžným způsobem.
- Naprogramujte přístroj GOURMET CHECK dle potřeby.
- Protáhněte hrot sondy ventilační štěrbinou v horní straně a zasuňte kolikovou zástrčku měřicí sondy do zdířky v elektronické jednotce.
- Hrot sondy zaveďte maximálně doprostřed připravované potraviny.
- Zavřete víko.

Použití v pečíci troubě:

- Elektronická jednotka musí být umístěna mimo troubu.
- Hrot sondy zaveďte maximálně doprostřed pečeně.
- Kabel měřicí sondy protáhněte dveřmi trouby.
- Hrotu sondy a kabelu se dotýkejte pouze v žáruvzdorných rukavicích.

10. Čištění

Kabel a měřicí sondu je nutno po každém použití očistit. Použijte navlhčený hadřík s prostředkem na nádobí a opatrně odstraňte špinu. Poté sondu otřete čistým vlhkým hadříkem a utřete měkkou utěrkou. Pokud se kabel nebo hrot sondy zabarvily dohněda, doporučujeme k jejich vyčištění použít běžně dostupnou drátěnku. Elektronickou jednotku ani sondu nelze mýt pod tekoucí vodou ani namáčet do vody. Mohlo by to vést k nenávratnému poškození přístroje GOURMET CHECK.

11. Bezpečnostní pokyny

- Před použitím přístroje Gourmet Check si vždy přečtete návod.
- Nepoužívejte přístroj v mikrovlnné troubě.
- Hrot sondy a kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Nevystavujte přístroj GOURMET CHECK přímému slunečnímu světlu.
- Měřicí sondu nikdy přímo nevystavujte plamenům.
- Při používání dbejte opatrnosti, aby se nepoškodil hrot sondy a kabel.
- Výrobce ani jeho dodavatelé neodpovídají za škody nebo ztráty způsobené nevhodným používáním tohoto produktu.

12. Technické údaje

Teplotní rozsah: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Baterie: 2 × 1,5 V AAA

Technické změny vyhrazeny. Tiskové odchylky jsou možné.

Teploty uvnitř připravovaných potravin		
Hovězí maso Roastbeef/Entrecôte/biftek Vysoký roštěnec / roštěná	optimální 54–57 °C	spíše krvavé 40–44 °C 58–62 °C
Telecí maso Filet z kýty / rumpsteak Telecí kotleta Žebírka – spare ribs	57–62 °C 58–64 °C 86–90 °C	37–40 °C
Vepřové maso Filet/hřbet Krkovice Žebírka – spare ribs	58–62 °C / 64 °C 70–75 °C 80–85 °C	
Jehněčí maso Hřbet Jehněčí kýta	48–55 °C 58–64 °C	
Kuře, všechny části	minimálně 70 °C	

		
---------------	---------------	---------------

Pro podrobné informace o teplotách při úpravě masa se obraťte na svého řezníka.

	Tento symbol na výrobku znamená, že pro tento výrobek platí evropská směrnice 2013/56/EU.
	Tento symbol znamená, že výrobek obsahuje baterie, pro které platí evropská směrnice 2006/66/ES.

Nelikvidujte nikdy spolu s domovním odpadem. Informujte se o místních předpisech o třídění elektrických a elektrotechnických přístrojů a baterií. Dodržujte místní předpisy a nelikvidujte výrobek a baterie spolu s normálním domovním odpadem. Řádní likvidace starých výrobků a baterií pomáhá zamezit negativním účinkům na životní prostředí a zdraví.

Vyjmutí baterií

K vyjmutí baterií si přečtete odpovídající oddíl s popisem vložení baterií.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland

DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria

DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



GOURMET CHECK: Termometr/minutnik z czujnikiem dualnym

Instrukcja obsługi

Nawiasy kwadratowe [] wskazują na wyrażenia nadrukowane na przyciskach urządzenia GOURMET CHECK. Cudzysłów „ „ wskazuje na wyrażenia pojawiające się na wyświetlaczu urządzenia GOURMET CHECK.

1. Zakładanie baterii

Otworzyć przegródkę na baterie na tylnej stronie podzespołu elektronicznego. Włożyć dwie baterie AAA zgodnie z oznakowaniem biegunów w przegródce. Zamknąć przegródkę na baterie.

2. Podłączanie czujnika pomiarowego

- Przeprowadzić lancę czujnika przez jeden z otworów w pokrywie grilla. Zapobiegnie to zgniecieniu i uszkodzeniu kabla przez pokrywę.
- Należy zwrócić uwagę, aby wtyczka zapadkowa czujnika pomiarowego była mocno wetknięta do gniazda zapadkowego podzespołu elektronicznego.
- W razie przedostania się do gniazda zapadkowego wody lub pary wodnej kontakt może ulec zakłóceniu, co prowadzi do błędnych wskazań temperatury. Wtyczkę zapadkową czujnika pomiarowego, należy za każdym razem przed włożeniem jej do podzespołu elektronicznego osuszyć za pomocą ściereczki.

Wskazówka: prosimy zwrócić uwagę na zastosowania specyficzne w punkcie 9 niniejszej instrukcji.

3. Włączanie podzespołu elektronicznego

Aby włączyć lub wyłączyć podzespół elektroniczny, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk [ON / OFF] przez dwie sekundy. Gdy podzespół elektroniczny zostanie włączony, na wyświetlaczu ukazą się następujące informacje:

“ OVEN “ (górną część wyświetlacza):
“ ACTUAL “: po 3 sekundach wskazanie zmieni się z “- - -“ na aktualnie mierzoną temperaturę pieca.
“ SET “: wskazuje aktualnie ustawioną temperaturę pieca.

lub “ TIMER “ (górną część wyświetlacza):
wskazuje wartość dla godzin/minut/sekund aktualnie wybranej funkcji minutnika.

“ FOOD “ (dolną część wyświetlacza):
“ ACTUAL “: po 3 sekundach wskazanie zmieni się z “- - -“ na aktualnie mierzoną temperaturę wewnętrzną pieczeni.
“ SET “: wskazuje aktualnie ustawioną zadaną temperaturę wewnętrzną pieczeni.

Wskazówki: Pomiaru temperatury “ OVEN “ i funkcji minutnika “ TIMER “ mogą przebiegać jednocześnie, lecz w górnej części wyświetlacza wyświetlana jest zawsze tylko jedna z tych funkcji.

Aby zmienić wyświetlanie temperatury pieca należy nacisnąć [OVEN]. Aby wyświetlić funkcję minutnika należy nacisnąć [TIMER]. W razie wywołania alarmu przez jedną z tych funkcji, wyświetlacz przeskakuje automatycznie na tę funkcję, która go wywołała.

Wyświetlacz jest podświetlany. Podświetlenie aktywuje się naciskając jakikolwiek przycisk. Podświetlenie wyłącza się automatycznie, gdy przez 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

4. Przelącznie między wyświetlaniem temperatury w stopniach Fahrenheita i Celsiusa

Aby przelączyć między wyświetlaniem temperatury w stopniach Fahrenheita i Celsiusa, należy nacisnąć przycisk [°C / °F]. Urządzenie GOURMET CHECK może wyświetlać temperaturę w następującym zakresie: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Wskazówka: Jeśli temperatura jest wyższa niż 300 °C / 572 °F, na wyświetlaczu pojawia się wskazanie “H r”. Dla osiągnięcia żądanych temperatur wewnętrznych pomiędzy 37 °C i 90° C, temperatury grillowania ponad 300 °C nie są jednak konieczne.

5. Aktywacja dźwięku alarmowego

Dla włączenia i wyłączenia dźwięku alarmowego, należy przycisnąć przycisk [ALERT]. Na wyświetlaczu obok “ FOOD “ pojawia się symbol “(●)“.

OVEN: 1 x pip (na sekundę) / FOOD: 2 x pip (na sekundę)
TIMER: 3 x pip (na sekundę) / OVERTIME: 4 x pip (na sekundę)
Priorytet alarmów: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Ustawianie temperatury wewnętrznej

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [FOOD]. Zaczyna migać napis “ FOOD SET “.
- Aby podnieść temperaturę wewnętrzną o 1 °C / 1 °F, należy nacisnąć przycisk [+]. Aby obniżyć temperaturę wewnętrzną o 1 °C / 1 °F, należy nacisnąć przycisk [-]. Aby sukcesywnie zmieniać temperaturę wewnętrzną, przyciski należy wcisnąć i przytrzymać.
- Należy poczekać 3 sekundy. Gdy “ FOOD SET “ przestanie migać, została ustawiona żądana temperatura wewnętrzna.

Wskazówki: Jeżeli mierzona temperatura wewnętrzna przekroczy nastawioną temperaturę, urządzenie GOURMET CHECK wyda dźwięk alarmowy (2 x pip na sekundę), wskazanie zmierzonej temperatury wewnętrznej oraz symbol “(●)“ zaczną migać, a na wyświetlaczu ukaże się Symbol “ Δ “.

Dźwięk oraz miganie symbolu “(●)“ można wyłączyć, naciskając jakikolwiek klawisz. Wskazanie temperatury oraz symbol “ Δ “ migają tak długo, jak długo zmierzona temperatura wewnętrzna jest wyższa niż temperatura zadana.

Gdy zmierzona temperatura wewnętrzna po dwóch minutach wciąż będzie wyższa od temperatury zadanej, alarm wywołany zostanie ponownie.

7. Ustawianie temperatury pieca

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [OVEN]. Zaczyna migać napis “ OVEN SET “.
- Aby podnieść temperaturę pieca o 1 °C / 1 °F, należy nacisnąć przycisk [+]. Aby obniżyć temperaturę pieca o 1 °C / 1 °F, należy nacisnąć przycisk [-]. Aby sukcesywnie zmieniać temperaturę pieca, przyciski należy wcisnąć i przytrzymać.
- Należy poczekać 3 sekundy. Gdy “ OVEN SET “ przestanie migać, została ustawiona żądana temperatura wewnętrzna.

Wskazówki: Jeżeli mierzona temperatura pieca przekroczy nastawioną temperaturę, urządzenie GOURMET CHECK wyda dźwięk alarmowy (1 x pip na sekundę), wskazanie zmierzonej temperatury pieca oraz symbol “(●)“ zaczną migać, a na wyświetlaczu ukaże się Symbol “ Δ “.

Dźwięk oraz miganie symbolu “(●)“ można wyłączyć, naciskając jakikolwiek klawisz. Wskazanie temperatury oraz symbol “ Δ “ migają tak długo, jak długo zmierzona temperatura pieca jest wyższa niż temperatura zadana.

Gdy zmierzona temperatura pieca po 2 minutach wciąż będzie wyższa od temperatury zadanej, alarm wywołany zostanie ponownie.

8a. Nastawianie minutnika countdown

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [TIMER]. Zaczyna migać cyfra godzin.
- Jeśli któraś funkcja minutnika akurat biegnie, należy przycisnąć przycisk [START / STOP], aby ją zatrzymać.
- Należy jednocześnie nacisnąć przyciski [+] i [-], aby cofnąć wskazanie do wartości “0:00:00“.
- Aby podnieść wartość godzin o 1, należy nacisnąć przycisk [+]. Aby obniżyć wartość godzin o 1, należy nacisnąć przycisk [-]. Aby sukcesywnie zmieniać wartość, przyciski należy wcisnąć i przytrzymać. Na wyświetlaczu wyświetla się symbol “▼“.
- Należy ponownie nacisnąć klawisz [TIMER]. Zaczyna migać cyfra minut.
- Aby podnieść wartość minut o 1, należy nacisnąć przycisk [+]. Aby obniżyć wartość minut o 1, należy nacisnąć przycisk [-]. Aby sukcesywnie zmieniać wartość, przyciski należy wcisnąć i przytrzymać.
- Aby uruchomić funkcję minutnika countdown, należy nacisnąć przycisk [START / STOP]. Symbol “▼“ miga teraz 1 raz na sekundę.
- Aby dopasować wartość minutnika countdown, należy powtórzyć kroki 1,2 oraz od 4 do 7.

Wskazówki: Gdy minutnik osiągnie wartość “0:00:00“, urządzenie GOURMET CHECK wydaje dźwięk (3 x pip na sekundę), a wyświetlacz minutnika oraz symbol “(●)“ migają przez 20 sekund. Dźwięk oraz miganie symbolu “(●)“ można wyłączyć, naciskając jakikolwiek klawisz.

Zaczyna biec minutnik overtime, a symbol “ \blacktriangledown “ miga w sposób ciągły. Gdy minutnik overtime osiągnie górny limit o wartości “9:59:59“, wskazanie zostanie cofnięte do wartości “0:00:00“. Urządzenie GOURMET CHECK wydaje dźwięk (4 x pip na sekundę), a wskazanie minutnika miga przez 20 sekund. Aby dopasować wartość minutnika overtime, należy powtórzyć wyżej objaśnione kroki 1,2 oraz od 4 do 7.

8b. Nastawianie minutnika count up

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk [TIMER]. Zaczyna migać cyfra godzin.
- Jeśli któraś funkcja minutnika akurat biegnie, należy przycisnąć przycisk [START / STOP], aby ją zatrzymać.
- Należy jednocześnie nacisnąć przyciski [+] i [-], aby cofnąć wskazanie do wartości “0:00:00“.
- Aby uruchomić funkcję minutnika count up, należy nacisnąć przycisk [START / STOP]. Symbol “ \blacktriangle “ miga teraz 1 raz na sekundę.
- Aby dopasować wartość minutnika count up, należy powtórzyć kroki 1,2 oraz od 4 do 7 z instrukcji dla minutnika countdown.

Wskazówka: Gdy minutnik count up osiągnie górny limit o wartości “9:59:59“, wskazanie zostanie cofnięte do wartości “0:00:00“. Urządzenie GOURMET CHECK wydaje dźwięk (4 x pip na sekundę), a wskazanie minutnika oraz symbol “(●)“ migają przez 20 sekund. Dźwięk oraz miganie symbolu “(●)“ można wyłączyć, naciskając jakikolwiek klawisz.

9. Obchodzenie się z termometrem GOURMET CHECK

Zastosowanie na grillu:

- Podzespół elektroniczny należy umieścić poza grilllem.
- Urządzenia GOURMET CHECK nie należy mocować ani na kuli grilla, ani na jego pokrywie, ani też na panelu obsługi.
- W przypadku grilla bez pólek bocznych polecamy tablet boczny **OUTDOORCHEF**, można też obok grilla ustawić stolik.
- Lancy i kabla należy dotykać wyłącznie w rękawicach żaroodpornych.

Grill gazowy:

- Uruchomić grill gazowy jak zwykle.
- GOURMET CHECK zaprogramować według życzenia.
- Przeprowadzić lancę czujnika przez jeden z otworów w pokrywie grilla, a wtyczkę zapadkową czujnika pomiarowego wetknąć do gniazda zapadkowego podzespołu elektronicznego.
- Wetknąć lancę maksymalnie do połowy w grillowaną żywność.
- Zamknąć pokrywę.

Wskazówka: Gdy zapalenie grilla gazowego zostanie w późniejszym momencie uruchomione ponownie, spowodowane tym naładowanie elektrostatyczne może doprowadzić do błędnych wskazań GOURMET CHECK. Zakłócenie jest jednak przejściowe i nie prowadzi do długotrwałych nieprawidłowości w działaniu GOURMET CHECK. Możliwe jednak, że konieczne będzie ponowne zaprogramowanie GOURMET CHECK.

Grill na węgiel drzewny:

- Uruchomić grill na węgiel drzewny jak zwykle.
- GOURMET CHECK zaprogramować według życzenia.
- Przeprowadzić lancę czujnika przez szczelinę wentylacyjną na górnej stronie pokrywy grilla, a wtyczkę zapadkową czujnika pomiarowego wetknąć do gniazda zapadkowego podzespołu elektronicznego.
- Wetknąć lancę maksymalnie do połowy w grillowaną żywność.
- Zamknąć pokrywę.

Zastosowanie w piekarniku:

- Podzespół elektroniczny należy umieścić poza piekarnikiem.
- Wetknąć lancę maksymalnie do połowy w pieczeń.
- Kabel czujnika pomiarowego unieruchamiany jest przez drzwiczki piekarnika.
- Lancy i kabla należy dotykać wyłącznie w rękawicach żaroodpornych.

10. Czyszczenie

Kabel i lancę należy oczyścić po każdym użyciu. W tym celu należy użyć wilgotnej ściereczki z odrobiną płynu do mycia naczyń, którą należy ostrożnie zetrzeć brud. Następnie należy przetrzeć czujnik pomiarowy świeżą wilgotną ściereczką i osuszyć go miękką ściereczką. Jeśli kabel lub lanca przebarwiły się na brązowo, zalecamy użyć do czyszczenia dostępnego w handlu pada z wełny stalowej. Podzespołu elektronicznego ani czujnika pomiarowego nie wolno myć lub nawet zanurzać w bieżącej wodzie. Może to prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia GOURMET CHECK.

11. Przepisy dotyczące bezpieczeństwa

- Przed użytkowaniem urządzenia Gourmet Check należy zawsze przeczytać instrukcję obsługi.
- Nigdy nie używać urządzenia w kuchence mikrofalowej.
- Lancę i kabel należy trzymać z daleka od dzieci.
- Nie wystawiać urządzenia GOURMET CHECK na bezpośrednie oddziaływanie światła słonecznego.
- Nie wystawiać czujnika pomiarowego na bezpośrednie oddziaływanie płomieni.
- Aby uniknąć uszkodzenia lancy lub kabla, należy ich używać ostrożnie.
- Producent i jego dostawcy nie ponoszą odpowiedzialności za szkody lub straty powstałe wskutek nieprawidłowego użytkowania niniejszego produktu.

12. Dane techniczne

Zakres temperatur 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Baterie: 2 x 1,5 V AAA

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych. Możliwe są odchylenia powstałe wskutek błędów w druku.

Temperatury wewnętrzne		
Wołowina Rostbef/antrykot/stek t-bone Pieczeń	optymalna 54 - 57 °C	raczej krwista 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Ciełęcina Połędwica z biodra/pieczeń z szynki Kotlet ciełęcy Żeberka	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Wieprzowina Połędwica Podgardle/karczek Żeberka	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Jagnięcina Połędwica Udziec jagnięcy	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Kurczak, wszystkie części	co najmniej 70 °C	

Szczegółowe informacje na temat temperatur wewnętrznych pieczeni można uzyskać u rzeźnika.



Ten symbol na produkcie oznacza, że dla tego produktu obowiązuje dyrektywa europejska 2013/56/UE.



Ten symbol oznacza, że produkt zawiera baterie, dla których obowiązuje dyrektywa europejska 2006/66/UE.

Baterii nie należy nigdy utylizować z odpadami komunalnymi. Należy zasięgnąć informacji o miejscowych ustaleniach, dotyczących osobnego zbierania odpadów elektrycznych i elektronicznych oraz baterii. Należy przestrzegać miejscowych przepisów i nie utylizować produktu oraz baterii z odpadami komunalnymi. Zgodna z przepisami utylizacja starych produktów i baterii pomaga unikać negatywnych oddziaływań na środowisko naturalne i zdrowie.

Wijmowanie baterii

Usuwać baterie należy kierować się wskazówkami zawartymi w odpowiednim rozdziale dotyczącym ich wkładania.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckgasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



GOURMET CHECK: Termómetro/temporizador de dois sensores

Manual de utilização

Os parêntesis rectos [] indicam conceitos que estão imprimidos nas teclas do GOURMET CHECK. As aspas " " indicam conceitos que apareçam no visor do GOURMET CHECK.

1. Colocar as pilhas

Abra o compartimento para as pilhas na parte traseira da unidade eletrônica. Coloque duas pilhas AAA de acordo com as marcações de polaridade no compartimento das pilhas. Volte a fechar o compartimento das pilhas.

2. Ligar as sondas de medição

- Passe a lança da sonda de medição pela uma das aberturas da tampa do seu aparelho. Assim pode evitar que o cabo será entalado e danificado pela tampa.
- Preste atenção para que o conector jack da sonda de medição esteja bem encaixado no acoplamento jack da unidade eletrônica.
- Caso entrar água ou vapor no acoplamento jack, isso pode limitar o contacto e causar indicações de temperatura erradas. Seque sempre o conector jack da sonda de medição com um pano antes de o colocar na unidade eletrônica.

Nota: Por favor, observe as aplicações específicas do ponto 9 deste manual de utilização.

3. Ligar a unidade eletrônica

Prima e mantenha durante 2 segundos a tecla [ON / OFF] premida para ligar ou desligar a unidade eletrônica. Quando a unidade eletrônica estiver ligada, aparece a seguinte indicação no visor:

" OVEN " (parte superior do visor):

" ACTUAL ": depois de 3 segundos a indicação muda de "- - -" para a temperatura do forno atualmente medida.

" SET ": indica a temperatura do forno atualmente regulada.

ou " TIMER " (parte superior do visor):

indica o valor para horas/minutos/segundos da função do temporizador atualmente selecionada.

" FOOD " (parte inferior do visor):

" ACTUAL ": depois de 3 segundos a indicação muda de "- - -" para a temperatura do núcleo atualmente medida.

" SET ": indica a temperatura do núcleo alvo atualmente regulada.

Notas: A medição da temperatura do forno " OVEN " e a função do temporizador " TIMER " podem ser executadas simultaneamente mas apenas uma das duas funções aparece na parte superior do visor.

Prima a tecla [OVEN] para mudar para a indicação da temperatura do forno. Prima a tecla [TIMER] para mudar para a indicação da função do temporizador. Se uma das duas funções disparar o alarme, o visor muda automaticamente para a respetiva indicação.

O visor dispõe de uma iluminação do fundo. Pode premir uma tecla qualquer para ativar a iluminação. Se durante 5 segundos não for premida nenhuma tecla, a iluminação volta a desligar-se automaticamente.

4. Mudar ente a indicação de Fahrenheit e de Celsius

Prima a tecla [°C / °F] para mudar entre Celsius e Fahrenheit. O GOURMET CHECK pode apresentar as seguintes gamas de temperatura: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Nota: Se a temperatura subir acima de 300 °C / 572 °F, aparece no visor "**H**!". Para atingir a temperatura do núcleo desejada entre 37 °C e 90 °C, não são necessárias temperaturas do grelhador superiores a 300 °C.

5. Ativar o som de alarme

Prima a tecla [ALERT] para ligar ou desligar o som de alarme. No visor aparece ao lado de " FOOD " o símbolo "(●)".

OVEN: 1 bipe (por segundo) / FOOD: 2 bipes (por segundo)

TIMER: 3 bipes (por segundo) / OVERTIME: 4 bipes (por segundo)

Prioridade de alarme TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Regular a temperatura do núcleo

1. Prima e mantenha premida a tecla [FOOD]. A indicação " FOOD SET " começa a piscar.
2. Prima a tecla [+] para aumentar a temperatura do núcleo de 1 °C / 1 °F. Prima a tecla [-] para diminuir a temperatura do núcleo de 1 °C / 1 °F. Prima e mantenha premida as teclas para aumentar continuamente a temperatura do núcleo.
3. Aguarde 3 segundos. A indicação " FOOD SET " para de piscar e a temperatura final desejada está regulada.

Notas: Se a temperatura do núcleo medida exceder a temperatura final regulada, o GOURMET CHECK emite um bipe (2 bipes por segundo), a indicação para a temperatura do núcleo e o símbolo "(●)" começam a pisca, e aparece o símbolo "**△**" no visor.

O bipe e o piscar do símbolo "(●)" podem ser parados premindo uma tecla qualquer. O piscar da indicação da temperatura e do símbolo "**△**" mantém-se até que a temperatura do núcleo medida for superior à temperatura final.

Caso a temperatura do núcleo medida ainda estiver depois de 2 minutos superior à temperatura final, o alarme é disparado novamente.

7. Regular a temperatura do forno

1. Prima e mantenha premida a tecla [OVEN]. A indicação " OVEN SET " começa a piscar.
2. Prima a tecla [+] para aumentar a temperatura do forno de 1 °C / 1 °F. Prima a tecla [-] para diminuir a temperatura do forno de 1 °C / 1 °F. Prima e mantenha premida as teclas para aumentar continuamente a temperatura do forno.
3. Aguarde 3 segundos. A indicação " OVEN SET " para de piscar e a temperatura final desejada está regulada.

Notas: Se a temperatura do forno medida exceder a temperatura do forno regulada, o GOURMET CHECK emite um bipe (1 bipe por segundo), a indicação para a temperatura do forno medida e o símbolo "(●)" começam a pisca, e aparece o símbolo "**△**" no visor.

O bipe e o piscar do símbolo "(●)" podem ser parados premindo uma tecla qualquer. O piscar da indicação da temperatura e do símbolo "**△**" mantém-se até que a temperatura do forno medida for superior à temperatura final.

Caso a temperatura do forno medida ainda estiver depois de 2 minutos superior à temperatura final, o alarme é disparado novamente

8a. Regular o temporizador Countdown

1. Prima e mantenha premida a tecla [TIMER]. O número das horas psica.
2. Caso uma função do temporizador estiver em execução, prima a tecla [START / STOP] para parar a função do temporizador.
3. Prima simultaneamente as teclas [+] e [-] para repor a indicação no valor "0:00:00".
4. Prima a tecla [+] para aumentar o valor das horas em 1. Prima a tecla [-] para diminuir o valor das horas em 1. Prima e mantenha premida as teclas para alterar continuamente o valor. Agora aparece no visor o símbolo "**▼**".
5. Volte a premir a tecla [TIMER]. Os números dos minutos começam a piscar.
6. Prima a tecla [+] para aumentar o valor dos minutos em 1. Prima a tecla [-] para diminuir o valor dos minutos em 1. Prima e mantenha premida as teclas para alterar continuamente o valor.
7. Prima a tecla [START / STOP] para iniciar a função do temporizador Countdown. Agora, o símbolo "**▼**" pisca 1 vez por segundo.
8. Para adaptar o valor do temporizador Countdown, repita os passos 1,2 e 4 até 7.

Notas: Quando o temporizador atingir o valor "0:00:00", o GOURMET CHECK emite um bipe (3 bipes por segundo) e a indicação do temporizador e o símbolo "(●)" piscam durante 20 segundos. O bipe e o piscar do símbolo "(●)" podem ser parados premindo uma tecla qualquer.

O temporizador Overtime começa a funcionar e o símbolo "**▲▼**" pisca continuamente. Quando o temporizador Overtime atingir o limite superior de "9:59:59", a indicação é reposta em "0:00:00". O GOURMET CHECK emite um bipe (4 bipes por segundo) e a indicação do temporizador pisca durante 20 segundos.

Para adaptar o valor do temporizador Overtime, repita os passos 1,2 e 4 até 7 acima descritos.

8b. Regular o temporizador Count-up

1. Prima e mantenha premida a tecla [TIMER]. O número das horas psica.
2. Caso uma função do temporizador estiver em execução, prima a tecla [START / STOP] para parar a função do temporizador.
3. Prima simultaneamente as teclas [+] e [-] para repor a indicação no valor "0:00:00".
4. Prima a tecla [START / STOP] para iniciar a função do temporizador Count-up. Agora, o símbolo "**▲**" pisca 1 vez por segundo.
5. Para adaptar o valor do temporizador Count-up, repita os passos 1,2 e 4 até 7 do manual do temporizador Countdown..

Nota: Quando o temporizador Count-up atingir o limite superior de "9:59:59", a indicação é reposta em "0:00:00". O GOURMET CHECK emite um bipe (4 bipes por segundo) e a indicação do temporizador e o símbolo "(●)" piscam durante 20 segundos. O bipe e o piscar do símbolo "(●)" podem ser parados premindo uma tecla qualquer.

9. Manuseio do termómetro GOURMET CHECK

Utilização no grelhador:

- A unidade eletrônica deve ser posicionada na parte exterior do grelhador.
- Não fixe o GOURMET CHECK nem na esfera do grelhador, nem na tampa do grelhador e nem no painel de comando.
- Em caso de grelhadores com suportes laterais recomendamos de o tabuleiro lateral removível de **OUTDOORCHEF** ou de colocar uma mesa perto do barbecue.
- Toque na lança e o cabo apenas com luvas resistentes ao calor.

Grelhador a gás:

- Coloque o barbecue a gás em funcionamento como hábito.
- Programe o GOURMET CHECK como desejar.
- Passe a lança da sonda de medição pelas aberturas da tampa e insira o conector jack da sonda de medição no acoplamento jack da unidade eletrônica.
- Insira a lança até, no máximo, no meio dos alimentos.
- Feche a tampa.

Nota: Se acionar mais tarde novamente a ignição do grelhador a gás, a carga eletrostática causada pode provocar maus funcionamentos do GOURMET CHECK. Mas o mau funcionamento só dura pouco tempo e não prejudica muito o funcionamento correto do GOURMET CHECK. Mas provavelmente tem de programar novamente o seu GOURMET CHECK.

Barbecue a carvão:

- Coloque o barbecue a carvão em funcionamento como hábito.
- Programe o GOURMET CHECK como desejar.
- Passe a lança da sonda de medição pela fenda do ventilador na parte superior da tampa e insira o conector jack da sonda de medição no acoplamento jack da unidade eletrônica.
- Insira a lança até, no máximo, no meio dos alimentos.
- Feche a tampa.

Utilização no forno:

- A unidade eletrônica deve ser posicionada na parte exterior do forno.
- Insira a lança até, no máximo, no meio da carne a ser assada.
- O cabo da sonda de medição é fixado através da porta do forno.
- Toque na lança e o cabo apenas com luvas resistentes ao calor.

10. Limpeza

Depois cada uso deve limpar o cabo e a lança. Utilize para isso um pano húmido com um pouco de detergente e esfregue com cuidado a sujidade. Volte a limpar com um novo pano húmido e seque a sonda de medição com um pano macio. Caso a cabo ou a lança se tornam castanhos, recomendamos de utilizar para a limpeza uma esponja de aço comercial.

Nem a unidade eletrônica nem a sonda de medição podem ser lavadas em água corrente ou mergulhadas em água. Isso pode causar danos irreparáveis do GOURMET CHECK.

11. Instruções de segurança

- Leia sempre este manual de utilização antes de utilizar o seu Gourmet Check.
- Não utilize o aparelho no micro-ondas.
- Mantenha a lança e o cabo longe de crianças.
- Não exponha o GOURMET CHECK à radiação solar direta
- Nunca exponha a sonda de medição a chamas diretas.
- Tenha cuidado na utilização para que a lança e o cabo não sejam danificados.
- O fabricante e os seus fornecedores não se responsabilizam por danos ou perdas que surgem devido à utilização incorreta deste produto.

12. Características técnicas

Gama de temperaturas: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Pilhas: 2 x 1,5 V AAA

Sujeito a alterações técnicas. São possíveis erros de impressão.

Temperaturas do núcleo		
Carne bovina Roastbeef/Entrecôte/T-Bonesteak Rosbife	ótima 54 - 57 °C	sangrenta 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Vitela Bife de anca Costeleta de vitela Entrecosto	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Carne de porco Bife PESCOÇO Entrecosto	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Borrego Filete de lombo Gigot/Perna de borrego	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Frango, todas as peças	no mínimo 70 °C	

Para informações mais detalhadas relativas às temperaturas do núcleo, consulte o seu talho.

	Este símbolo no produto significa que para este produto vale a diretiva europeia 2013/56/UE.
	Este símbolo significa que o produto contém pilhas, para qual é válida a diretiva europeia 2006/66/CEE.

Nunca elimine este produto no lixo doméstico normal. Informe-se sobre as disposições locais relativas à recolha separada de aparelhos elétricos e eletrónicos assim como pilhas. Respeite as disposições locais e não elimine o produto e as pilhas no lixo doméstico normal. Uma eliminação correta de produtos antigos e pilhas ajuda evitar efeitos negativos para o ambiente e a saúde.

Retirar as pilhas

Para retirar as pilhas, consulte o paragrafo correspondente para colocar as pilhas.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland

DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria

DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



GOURMET CHECK: Termometru/temporizator cu doi senzori

Instrucțiuni de utilizare

Parantezele pătrate [] indică termenii care sunt imprimați pe butoanele grătarului GOURMET CHECK. Ghilimelele " " indică termenii car sunt afișați pe ecranul grătarului GOURMET CHECK.

1. Introducerea bateriilor

Deschideți compartimentul pentru baterii din partea din spate a unității electronice. Introduceți în compartimentul pentru baterii două baterii AAA, conform marcajelor pentru polaritate. Închideți la loc compartimentul pentru baterii.

2. Conectarea sondei de măsurare

- Treceți lancea sondei de măsurare printr-una dintre deschiderile din capacul grătarului. Astfel puteți preveni strivirea și deteriorarea cablului din cauza capacului.
- Asigurați-vă că ștecherul sondei de măsurare este bine introdus în cuplajul cu clichet al unității electronice.
- În cazul în care apa sau aburul pătrunde în cuplajul cu clichet, acesta poate afecta contactul și poate duce la citiri de temperatură eronate. Ștergeți de fiecare dată ștecherul sondei de măsurare cu o lavetă, până la uscare, înainte să îl introduceți în unitatea electronică.

Recomandare: Rețineți aplicațiile specifice de la punctul 9 din aceste instrucțiuni de utilizare.

3. Pornirea unității electronice

Apăsați și țineți apăsat butonul [ON / OFF] timp de 2 secunde, pentru a porni sau a opri unitatea electronică. Dacă unitatea electronică este pornită, pe ecran se aprind următoarele indicatoare:

" OVEN " (partea de sus a ecranului):

" ACTUAL ": după 3 secunde, indicatorul se schimbă de la " - - - " la temperatura măsurată a cuptorului în acel moment.

" SET ": afișează temperatura setată a cuptorului în acel moment.

sau " TIMER " (partea de sus a ecranului):

afișează valoarea pentru ore/minute/secunde ale funcției selectate de temporizator din acel moment.

" FOOD " (partea de jos a ecranului):

" ACTUAL ": după 3 secunde, indicatorul se schimbă de la " - - - " la temperatura internă măsurată în acel moment.

" SET ": afișează temperatura internă țintă setată în acel moment.

Recomandări: Măsurarea temperaturii cuptorului " OVEN " și funcția de temporizare " TIMER " pot funcționa simultan, dar numai una dintre cele două funcții se afișează în partea de sus a ecranului.

Apăsați butonul [OVEN] pentru a comuta indicatorul la temperatura cuptorului. Apăsați butonul [TIMER] pentru a computa indicatorul la funcția de temporizare. În cazul în care una dintre aceste două funcții declanșează alarma, ecranul comută automat la indicatorul respectiv.

Ecranul este prevăzut cu iluminat de fundal. Puteți apăsa orice buton pentru a activa iluminatul. În cazul în care în 5 secunde nu este apăsat niciun buton, iluminatul se stinge automat.

4. Comutarea între afișarea în grade Fahrenheit și cea în grade Celsius

Apăsați butonul [°C / °F] pentru a comuta între grade Celsius și grade Fahrenheit. GOURMET CHECK poate reprezenta următoarele domenii de temperatură: 32 °F – 572 °F/ 0 °C – 300 °C.

Recomandare: În cazul în care temperatura depășește 300 °C / 572 °F, pe ecran se afișează "H I". Pentru a atinge temperatura internă dorită, între 37 °C și 90 °C, nu este necesar ca temperatura grătarului să fie peste 300 °C.

5. Activarea tonurilor de alarmă

Apăsați butonul [ALERT] pentru a activa sau dezactiva tonul de alarmă. Pe ecran, lângă " FOOD ", se afișează simbolul " (🔊) ".

OVEN: 1 x bip (pe secundă) / FOOD: 2 x bipuri (pe secundă)

TIMER: 3 x bipuri (pe secundă) / OVERTIME: 4 x bipuri (pe secundă)

Prioritate alarme: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Setarea temperaturii interne

- Apăsați și țineți apăsat butonul [FOOD]. Indicatorul " FOOD SET " începe să clipească.
- Apăsați butonul [+] pentru a mări temperatura internă cu câte 1 °C/1°F. Apăsați butonul [-] pentru a micșora temperatura internă cu câte 1 °C/1°F. Apăsați și țineți apăstate butoanele pentru a modifica în mod continuu temperatura internă.
- Așteptați 3 secunde. Indicatorul " FOOD SET " nu va mai clipi și temperatura țintă dorită este setată.

Recomandări: Dacă temperatura internă măsurată depășește temperatura țintă setată, GOURMET CHECK emite bipuri (2 x bipuri pe secundă), indicatorul pentru temperatura internă măsurată și simbolul " (🔊) " încep să clipească, iar simbolul " ⚠️ " se afișează pe ecran.

Bipurile și lumina intermitentă a simbolului " (🔊) " pot fi oprite prin apăsarea oricărui buton. Lumina intermitentă a indicatorului de temperatură și simbolul " ⚠️ " se păstrează, atât timp cât temperatura internă măsurată este mai mare decât temperatura țintă.

În cazul în care, după 2 minute, temperatura internă măsurată tot este mai mare decât temperatura vizată, alarma se declanșează din nou.

7. Setarea temperaturii cuptorului

- Apăsați și țineți apăsat butonul [OVEN]. Indicatorul " OVEN SET " incepe să clipească.
- Apăsați butonul [+] pentru a mări temperatura cuptorului cu câte 1 °C/1°F. Apăsați butonul [-] pentru a micșora temperatura cuptorului cu câte 1 °C/1°F. Apăsați și țineți apăstate butoanele pentru a modifica în mod continuu temperatura cuptorului.
- Așteptați 3 secunde. Indicatorul " OVEN SET " nu va mai clipi și temperatura țintă dorită este setată.

Recomandări: Dacă temperatura măsurată a cuptorului depășește temperatura setată a cuptorului, GOURMET CHECK emite bipuri (1 x bip pe secundă), indicatorul pentru temperatura măsurată a cuptorului și simbolul " (🔊) " încep să clipească, iar simbolul " ⚠️ " se afișează pe ecran.

Bipurile și lumina intermitentă a simbolului " (🔊) " pot fi oprite prin apăsarea oricărui buton. Lumina intermitentă a indicatorului de temperatură și simbolul " ⚠️ " se păstrează, atât timp cât temperatura măsurată a cuptorului este mai mare decât temperatura țintă.

În cazul în care, după 2 minute, temperatura măsurată a cuptorului tot este mai mare decât temperatura vizată, alarma se declanșează din nou

8a. Setarea temporizatorului pentru numărătoare inversă

- Apăsați și țineți apăsat butonul [TIMER]. Cifrele pentru oră încep să clipească.
- Dacă una dintre funcțiile de temporizare este în curs de derulare, apăsați butonul [START / STOP] pentru a opri funcția de temporizare.
- Apăsați simultan butoanele [+] și [-] pentru a reseta indicatorul la valoarea "0:00:00".
- Apăsați butonul [+] pentru a mări numărul de ore în trepte de câte 1. Apăsați butonul [-] pentru a micșora numărul de ore în trepte de câte 1. Apăsați și țineți apăstate butoanele pentru a modifica valorile în mod continuu. Acum, pe ecran se afișează simbolul " ▼ ".
- Apăsați din nou butonul [TIMER]. Cifrele pentru minute încep să clipească.
- Apăsați butonul [+] pentru a mări numărul de minute în trepte de câte 1. Apăsați butonul [-] pentru a micșora numărul de minute în trepte de câte 1. Apăsați și țineți apăstate butoanele pentru a modifica valorile în mod continuu.
- Apăsați butonul [START / STOP] pentru a porni funcția de temporizare pentru numărătoare inversă. Acum, simbolul " ▼ " clipește 1 dată pe secundă.
- Pentru a regla valoarea temporizatorului pentru numărătoare inversă, repetați pașii 1, 2 și 4, până la 7.

Recomandări: Când temporizatorul ajunge la valoarea "0:00:00", GOURMET CHECK emite bipuri (3 x bipuri pe secundă), iar indicatorul temporizatorului și simbolul " (🔊) " clipesc timp de 20 de secunde. Bipurile și lumina intermitentă a simbolului " (🔊) " pot fi oprite prin apăsarea oricărui buton. Temporizatorul pentru timp suplimentar începe să funcționeze, iar simbolul " ▲ " clipește continuu. Dacă temporizatorul pentru timp suplimentar ajunge la limita de "9:59:59", indicatorul se resetează la "0:00:00". GOURMET CHECK emite bipuri (4 x bipuri pe secundă), iar indicatorul temporizatorului clipește timp de 20 de secunde.

Pentru a regla valoarea temporizatorului pentru timp suplimentar, repetați pașii 1, 2 și 4, până la 7, descriși mai sus.

8b. Setarea temporizatorului pentru numărătoare crescătoare

- Apăsați și țineți apăsat butonul [TIMER]. Cifrele pentru oră încep să clipească.
- Dacă una dintre funcțiile de temporizare este în curs de derulare, apăsați butonul [START / STOP] pentru a opri funcția de temporizare.
- Apăsați simultan butoanele [+] și [-] pentru a reseta indicatorul la valoarea "0:00:00".
- Apăsați butonul [START / STOP] pentru a porni funcția de temporizare pentru numărătoare crescătoare. Acum, simbolul " ▲ " clipește 1 dată pe secundă.
- Pentru a regla valoarea temporizatorului pentru numărătoare crescătoare, repetați pașii 1, 2 și 4, până la 7 din instrucțiunile pentru temporizatorul pentru numărătoare inversă.

Recomandare: Dacă temporizatorul pentru numărătoare crescătoare ajunge la limita de "9:59:59", indicatorul se resetează la "0:00:00". GOURMET CHECK emite bipuri (4 x bipuri pe secundă), iar indicatorul temporizatorului și simbolul " (🔊) " clipesc timp de 20 de secunde. Bipurile și lumina intermitentă a simbolului " (🔊) " pot fi oprite prin apăsarea oricărui buton.

9. Manevrarea termometrului GOURMET CHECK

Utilizarea pe grătar:

- Unitatea electronică trebuie să fie amplasată în afara grătarului.
- Nu fixați GOURMET CHECK pe bazinul sferic, pe capacul grătarului sau pe panoul de operare.
- În cazul grătarelor fără rafturi laterale, recomandăm platoul lateral amovibil de la **OUTDOORCHEF** sau așezați o masă în apropierea grătarului.
- Atingeți lancea și cablul numai cu mânuși rezistente la căldură.

Grătarul cu gaz:

- Puneți în funcțiune grătarul cu gaz ca de obicei.
- Programați GOURMET CHECK după cum doriți.
- Treceți lancea sondei de măsurare printr-una dintre deschiderile din capac și introduceți ștecherul sondei de măsurare în cuplajul cu clichet al unității electronice.
- Introduceți lancea până la mijlocul mâncării preparate.
- Închideți capacul.

Recomandare: Dacă ulterior acționați din nou aprinderea electrică a grătarului cu gaz, încărcarea electrostatică crescută poate duce la funcționarea necorespunzătoare a GOURMET CHECK. Cu toate acestea, avaria este temporară și nu afectează permanent funcționarea corectă a GOURMET CHECK. Cu toate acestea, poate fi necesară reprogramarea GOURMET CHECK.

Grătarul cu cărbune:

- Puneți în funcțiune grătarul cu cărbune ca de obicei.
- Programați GOURMET CHECK după cum doriți.
- Treceți lancea sondei de măsurare printr-una dintre fantele de aerisire din partea superioară a capacului și introduceți ștecherul sondei de măsurare în cuplajul cu clichet al unității electronice.
- Introduceți lancea până la mijlocul mâncării preparate.
- Închideți capacul.

Utilizarea în cuptor:

- Unitatea electronică trebuie să fie amplasată în afara cuptorului.
- Introduceți lancea până la mijlocul alimentelor prăjite.
- Cablul sondei de măsurare se fixează prin ușa cuptorului.
- Atingeți lancea și cablul numai cu mânuși rezistente la căldură.

10. Curățarea

Cablul și lancea trebuie să fie curățate după fiecare utilizare. În acest scop, utilizați o lavetă umedă cu puțin detergent și ștergeți cu atenție murdăria. După aceea curățați cu o lavetă umedă curată și ștergeți sonda de măsurare cu o lavetă moale, până la uscare. În cazul în care cablul sau lancea are o culoare maronie, recomandăm, pentru curățare, utilizarea unui burete de sârmă disponibil în comerț. Nici unitatea electronică, nici sonda de măsurare nu poate fi spălată sub jet de apă și nici scufundată în apă. Acest lucru poate provoca daune ireparabile pentru GOURMET CHECKS.

11. Instrucțiuni de siguranță

- Citiți întotdeauna instrucțiunile de utilizare înainte să utilizați Gourmet Check.
- Nu utilizați aparatul în cuptorul cu microunde.
- Țineți lancea și cablul departe de copii.
- Nu lăsați GOURMET CHECK în lumina directă a soarelui
- Nu introduceți niciodată sonda de măsurare în flacără deschisă.
- Aveți grijă în timpul utilizării, pentru a nu deteriora lancea și cablul.
- Producătorul și furnizorii acestuia nu își asumă responsabilitatea pentru daunele sau pierderile cauzate de utilizarea necorespunzătoare a acestui produs.

12. Date tehnice


Domeniul de temperatură: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C


Baterii: 2 x 1,5 V AAA

Sub rezerva modificărilor tehnice. Sunt posibile diferențe din cauze tipografice.

Temperaturi interne		
Carne de vită Roastbeef/Entrecôte/T-Bonesteak Coastă/friptură de vită	optim 54 - 57 °C	în sânge 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Carne de mânzat Mușchi file/Pulpă Cotlet de vițel Costițe	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Carne de porc File/Mușchi Ceafă/Friptură de porc Costițe	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Miel File spate de miel Gigot/Pulpă de miel	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Pui, orice bucată	minim 70 °C	

Pentru informații detaliate cu privire la temperaturile interne, adresați-vă măcelarului de la care cumpărați carnea.


	Acest simbol de pe un produs înseamnă că, în cazul acestui produs, se aplică directiva europeană 2013/56/UE.
---	--

	Acest simbol înseamnă că produsul conține baterii în cazul cărora se aplică directiva europeană 2006/66/CE.
---	---

Nu le eliminați niciodată împreună cu gunoii menajer obișnuit. Informați-vă cu privire la dispozițiile locale pentru colectarea separată a echipamentelor electrice și electronice, precum și a bateriilor. Respectați dispozițiile locale și nu eliminați produsul și bateriile împreună cu gunoii menajer obișnuit. Eliminarea corespunzătoare a deșeurilor de produse vechi și de baterii ajută la prevenirea efectelor negative asupra mediului și a sănătății.

Scoaterea bateriilor

Pentru scoaterea bateriilor, consultați secțiunea corespunzătoare referitoare la introducerea bateriilor.

	DISTRIBUTION DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich Switzerland DKB Household Benelux B.V. Brabantsehoek 8 5071 NM Udenhout The Netherlands DKB Household Austria GmbH Dueckgasse 15 / Top2 1220 Vienna Austria DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
--	---

www.dkbrands.com



GOURMET CHECK: Dualni senzorski termometar/tajmer

Uputstvo za upotrebu

Kvadratne zgrade [] upućuju na pojmove, koji su štampani na tasterima uređaja GOURMET CHECK. Navodnici " " upućuju na pojmove, koji se vide na displeju uređaja GOURMET CHECK.

1. Stavite baterije

Otvorite odeljak za baterije na zadnjoj strani elektronskog uređaja. Stavite dve AAA-baterije prema oznakama polariteta u odeljak za baterije. Ponovo zatvorite odeljak za baterije.

2. Priključite merni pipak

- Stavite koplje mernog pipka kroz otvor poklopca vašeg roštilja. Na ovaj način sprečavate da poklopac prignječi i ošteti poklopac.
- Pazite na to da utikač merne sonde bude čvrsto umetnut u džek utičnicu elektronskog uređaja.
- Ako u džek utičnicu prodre voda ili para, ovo može oštetiti kontakt i dovesti do pogrešnog pokazivanja temperature. Osušite utikač merne sonde svaki put sa krpom, pre nego što ga umetnete u elektronski uređaj.

Napomena: Molimo da se pridržavate posebnih primena u tački 9 ovog uputstva za upotrebu.

3. Uključite elektronsku jedinicu

Pritisnite i držite [ON / OFF]-taster za 2 sekunde, da bi uključili ili isključili elektronski uređaj. Kada je elektronski uređaj isključen, pokazuju se sledeći prikazi na displeju:

" OVEN " (gornji deo displeja):
" ACTUAL ": nakon 3 sekunde prikaz se menja sa " - - - " na trenutno izmerenu temperaturu pećnice.
" SET ": pokazuje trenutno podešenu temperaturu pećnice.

ili " TIMER " (gornji deo displeja):
pokazuje vrednost za časove/minute trenutno odabrane funkcije tajmera.

" FOOD " (donji deo displeja):
" ACTUAL ": nakon 3 sekunde prikaz se menja sa " - - - " na trenutno izmerenu temperaturu jezgra.
" SET ": pokazuje trenutno podešenu ciljnu temperaturu jezgra.

Napomene: Merenje temperature pećnice " OVEN " i funkcija tajmera " TIMER " mogu istovremeno raditi, ali se prikazuje samo jedna od dve funkcije u gornjem delu displeja.

Pritisnite [OVEN]-taster da bi promenili na prikaz temperature pećnice. Pritisnite [TIMER]-taster da bi promenili na prikaz funkcije tajmera. Kada jedna od ove dve funkcije aktivira alarm, displej se automatski menja na određeni prikaz.

Displej raspolaže sa pozadinskim osvetlenjem. Možete pritisnuti bilo koji taster, da bi aktivirali osvetljenje. Kada se jedan taster pritisne 5 sekundi, osvetljenje se automatski ponovo isključuje.

4. Prebacivanje između prikaza Farenhajta i Celzija.

Pritisnite [°C / °F]-taster, da bi prebacili između Celzija i Farenhajta. GOURMET CHECK može predstaviti sledeće temperaturno područje: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Napomena: Ako temperatura prekorači 300 °C / 572 °F, na displeju se prikaže "H ". Da bi postigli željenu temperaturu jezgra između 37 °C i 90° C, nisu potrebne temperature za roštilj preko 300 °C.

5. Aktiviranje zvuka alarma

Pritisnite [ALERT]-taster da bi uključili ili isključili zvuk alarma. Na displeju se pojavljuje pored " FOOD " simbol "(●)".

OVEN: 1 x pip (po sekundi) / FOOD: 2 x pip (po sekundi)
TIMER: 3 x pip (po sekundi) / OVERTIME: 4 x pip (po sekundi)
Prioritet alarma: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Podesiti temperaturu jezgra

- Pritisnite i držite [FOOD]-taster. Prikaz " FOOD SET " počinje da svetluca.
- Pritisnite [+]-taster, da bi povećali temperaturu jezgra za 1 °C / 1 °F. Pritisnite [-]-taster, da bi smanjili temperaturu jezgra za 1 °C / 1 °F. Pritisnite i držite tastere, da bi stalno povećavali temperaturu jezgra.
- Sačekajte 3 sekunde. Prikaz " FOOD SET " će prestati da svetluca i željena ciljna temperatura je podešena.

Napomene: Kada izmerena temperatura jezgra prekorači podešenu ciljnu temperaturu, GOURMET CHECK pušta pip zvuk (2 x pip po sekundi), prikaz za izmerenu temperaturu jezgra i simbol "(●)" počinju da svetlucaju, a simbol "△" se prikazuje na displeju.

Puštanje pip zvuka i svetlućanje simbola "(●)" mogu se zaustaviti pritiskom bilo kojeg tastera. Svetlućanje prikaza temperature i simbol "△" ostaju, sve dok je izmerena temperatura jezgra viša od ciljne temperature.

Ako je izmerena temperatura jezgra nakon 2 minute još uvek viša od ciljne temperature, alarm se ponovo aktivira.

7. Podesiti temperaturu ulja

- Pritisnite i držite [OVEN]-taster. Prikaz " OVEN SET " počinje da svetluca.
- Pritisnite [+]-taster, da bi povećali temperaturu pećnice za 1 °C / 1 °F. Pritisnite [-]-taster, da bi smanjili temperaturu pećnice za 1 °C / 1 °F. Pritisnite i držite tastere, da bi stalno povećavali temperaturu ulja.
- Sačekajte 3 sekunde. Prikaz " OVEN SET " će prestati da svetluca i željena ciljna temperatura je podešena.

Napomene: Kada izmerena temperatura pećnice prekorači podešenu temperaturu pećnice, GOURMET CHECK pušta pip zvuk (1 x pip po sekundi), prikaz za izmerenu temperaturu pećnice i simbol "(●)" počinju da svetlucaju, a simbol "△" se prikazuje na displeju.

Puštanje pip zvuka i svetlućanje simbola "(●)" mogu se zaustaviti pritiskom bilo kojeg tastera. Svetlućanje prikaza temperature i simbol "△" ostaju, sve dok je izmerena temperatura pećnice viša od ciljne temperature.

Ako je izmerena temperatura pećnice nakon 2 minute još uvek viša od ciljne temperature, alarm se iznova aktivira.

8a. Podesite Countdown- tajmer

- Pritisnite i držite [TIMER]-taster. Cifra za časove počinje da svetluca.
- Ako radi bilo koja funkcija tajmera, pritisnite [START / STOP]-taster, da bi zaustavili funkciju tajmera.
- Pritisnite istovremeno tastere [+] i [-], da bi povratili prikaz na vrednost "0:00:00".
- Pritisnite [+]-taster, da bi povećali vrednost časova za 1. Pritisnite [-]-taster, da bi smanjili vrednost časova za 1. Pritisnite i držite tastere, da bi stalno menjali vrednost. Simbol "▼" se pojavljuje na displeju.
- Pritisnite ponovo [TIMER]-taster. Cifra za minute počinje da svetluca.
- Pritisnite [+]-taster, da bi povećali vrednost minuta za 1. Pritisnite [-]-taster, da bi smanjili vrednost minuta za 1. Pritisnite i držite tastere, da bi stalno menjali vrednost.
- Pritisnite [START / STOP]-taster, da bi pokrenuli funkciju Countdown-Timer. Simbol "▼" svetluca sada 1 put u sekundi.
- Da bi prilagodili vrednost Countdown-Timera, ponovite korake 1,2 i 4 do 7.

Napomene: Kada tajmer dostigne vrednost "0:00:00", GOURMET CHECK pušta pip zvuk (3 x pip po sekundi) a prikaz tajmera i simbol "(●)" svetlucaju 20 sekundi. Puštanje pip zvuka i svetlućanje simbola "(●)" mogu se zaustaviti pritiskom bilo kojeg tastera.

Overtime-Timer počinje da radi a simbol "▲▼" stalno svetluca. Kada Overtime-Timer dostigne gornju granicu od "9:59:59", prikaz se vraća na "0:00:00". GOURMET CHECK pušta pip zvuk (4 x pip po sekundi) a prikaz tajmera svetluca 20 sekundi.

Da bi prilagodili vrednost Overtime-Timera, ponovite gore objašnjene korake 1,2 i 4 do 7.

8b. Podesite Count-up- tajmer

- Pritisnite i držite [TIMER]-taster. Cifra za časove počinje da svetluca.
- Ako radi bilo koja funkcija tajmera, pritisnite [START / STOP]-taster, da bi zaustavili funkciju tajmera.
- Pritisnite istovremeno tastere [+] i [-], da bi povratili prikaz na vrednost "0:00:00".
- Pritisnite [START / STOP]-taster, da bi pokrenuli funkciju Count-up-Timer. Simbol "▲" svetluca sada 1 put u sekundi.
- Da bi prilagodili vrednost Count-up-Timera, ponovite korake 1,2 i 4 do 7 uputstva za Countdown-Timer.

Napomena: Kada Count-up-Timer dostigne gornju granicu od "9:59:59", prikaz se vraća na "0:00:00". GOURMET CHECK pušta pip zvuk (4 x pip po sekundi) a prikaz tajmera i simbol "(●)" svetlucaju 20 sekundi. Puštanje pip zvuka i svetlućanje simbola "(●)" mogu se zaustaviti pritiiskom bilo kojeg tastera.

9. Rukovanje sa GOURMET CHECK termometrom

Upotreba na roštilju:

- Elektronski uređaj se mora postaviti izvan roštilja.
- Ne pričvršćujte GOURMET CHECK niti na roštilj kugli, niti na poklopcu roštilja, niti na upravljačkom panelu.
- Kod roštilja bez bočnih daski za odlaganje preporučujemo bočnu tablu od **OUTDOORCHEF** na skidanje ili postavite što u blizini roštilja.
- Dodirnite koplje i kabl samo sa rukavicama koje su otporne na toplotu.

Roštilj na gas:

- Uključite roštilj na gas na uobičajeni način:
- Programirajte GOURMET CHECK po želji.
- Uvucite koplje merne sonde kroz otvor poklopca i umetnite utikač merne sonde u džek utičnicu elektronskog uređaja.
- Umetnite koplje do maksimalno sredine hrane koju roštiljate.
- Zatvorite poklopac.

Napomena: Kada ponovo uključite paljenje roštilja na gas kasnije, na ovaj način prouzrokovani elektrostatički naboj može dovesti do pogrešnog rada uređaja GOURMET CHECKS. Smetnja je privremena i ne ugrožava trajno pravilnu funkciju uređaja GOURMET CHECK. Moguće je da morate iznova da programirate svoj uređaj GOURMET CHECK.

Roštilj na drveni ugali:

- Uključite roštilj na drveni ugajl na uobičajeni način.
- Programirajte GOURMET CHECK po želji.
- Uvucite koplje merne sonde kroz otvor za ventilaciju na gornjoj strani poklopca i umetnite utikač merne sonde u džek utičnicu elektronskog uređaja.
- Umetnite koplje do maksimalno sredine hrane koju roštiljate.
- Zatvorite poklopac.

Upotreba u pećnici:

- Elektronski uređaj se mora postaviti izvan pećnice.
- Umetnite koplje do maksimalno sredine hrane koju roštiljate.
- Kabl mernog pipka se pričvršćuje kroz vrata pećnice.
- Dodirnite koplje i kabl samo sa rukavicama koje su otporne na toplotu.

10. Čišćenje

Nakon svake upotrebe kabl i koplje se moraju čistiti. Koristite vlažnu krpu sa malo sredstva za pranje posuda i pažljivo ribajte prljavštinu. Posle čistite sa jednom svežom čistom krpom i osušite merni pipak sa mekanom krpom. Ako se kabl ili koplje oboje u smeđu boju, preporučujemo za čišćenje standardnu vunu za čišćenje u domaćinstvu.

Elektronski uređaj i merni pipak se ne smeju prati pod tekućom vodom ili se uranjati u vodu. Ovo može dovesti do nepopravljive štete uređaja GOURMET CHECKS.

11. Bezbednosne napomene

- Uvek pročitajte uputstvo za upotrebu, pre nego što koristite uređaj Gourmet Check.
- Ne koristite uređaj u mikrovalnoj pećnici.
- Udaljite koplje i kabl od dece.
- Ne izlažite uređaj GOURMET CHECK direktnoj sunčevoj svetlosti.
- Merni pipak nemojte nikada izlagati direktnom plamenu.
- Kod korištenja budite pažljivi, da koplje i kabl ne budu oštećeni.
- Proizvođač i njegovi dobavitelji ne preuzimaju odgovornost za štete ili gubitke, koji nastaju zbog nestručne upotrebe ovog proizvoda.

12. Tehnički podaci

Temperaturno područje: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C
Baterije: 2 x 1,5 V AAA

Pravo na tehničke promene pridržano. Moguća su odstupanja od štampanog sadržaja.

Temperature jezgre		
Goveđe meso Roastbeef/Entrecôte/T-Bonesteak Krmenadle/Pečenje	optimalno 54 - 57 °C	više krvavo 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Teletina Filet iz bedra/Bedra Teleći kotleti Rebarca	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Svinjetina Filet/Slabine Vrat/Pečeni svinjski vrat Rebarca	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Jagnje Filet iz leđa Gigot/Janjeći but	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Piletina, svi komadi	najmanje 70 °C	

Za detaljne informacije o temperaturama jezgra molimo da kontaktirate Vašeg mesara.



Ovaj simbol na proizvodu znači da za ovaj proizvod važi evropska direktiva 2013/56/EU.



Ovaj simbol znači da proizvod sadrži baterije za koje važi evropska direktiva 2006/66/EU.

Nikad ih nemojte odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom. Informišite se o lokalnim propisima o odvojenom sakupljanju električnih i elektronskih uređaja, odnosno baterija. Sledite lokalne propise i nemojte odlagati proizvod niti baterije zajedno sa običnim kućnim otpadom. Propisno odlaganje starih proizvoda i baterija pomaže u sprečavanju negativnih uticaja na okolinu i zdravlje.

Vađenje baterija

Uputstvo za vađenje baterija možete naći u odgovarajućem odeljku o stavljanju baterija.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



GOURMET CHECK: Duálny teplomer so snímačom/časovačom

Návod na obsluhu

Hranaté zátvorky [] upozorňujú na výrazy, ktoré sú natlačené na tlačidlách GOURMET CHECK. Úvodzovky " " upozorňujú na výrazy, ktoré sa zobrazujú na displeji GOURMET CHECK.

1. Vloženie batérií

Otvorte priehradku na batérie na zadnej strane elektronickej jednotky. Vložte do priehradky na batérie dve batérie AAA podľa značiek polarity. Zatvorte priehradku na batérie.

2. Pripojenie meracieho snímača

- Prestrčte sondu meracieho snímača cez niektorý z otvorov vo veku vášho grilu. Zabráňte pritlačeniu alebo poškodeniu kábla vekom.
- Dbajte na pevné zasunutie zástrčkového konektora meracieho snímača do prípojky konektora na elektronickej jednotke.
- Pri prieniku vody a pary do prípojky konektora hrozí narušenie kontaktnej funkcie a výsledkom môže byť zobrazovanie nesprávnych teplôt. Pred zasunutím zástrčkového konektora meracieho snímača do elektronickej jednotky ho vždy osušte handrou.

Upozornenie: Pri špecifických použitíach rešpektujte bod 9 tohto návodu na obsluhu.

3. Zapojenie elektronickej jednotky

Na zapnutie alebo vypnutie elektronickej jednotky stlačte tlačidlo [ON / OFF] a podržte ho stlačené 2 sekundy. Po zapnutí elektronickej jednotky sa na displeji zobrazí:

" OVEN " (horná časť displeja):

" ACTUAL " : Po 3 sekundách sa zobrazenie zmení z " - - - " na aktuálnu grilovaciu teplotu.
" SET " : Zobrazuje aktuálne nastavenú grilovaciu teplotu.

alebo " TIMER " (horná časť displeja):

Zobrazuje hodnotu aktuálne zvolenej funkcie časovača v hodinách/minútach/sekundách.

" FOOD " (spodná časť displeja):

" ACTUAL " : Po 3 sekundách sa zobrazenie zmení z " - - - " na aktuálne nameranú teplotu aktívnej zóny
" SET " : Zobrazuje aktuálne nastavenú cieľovú teplotu aktívnej zóny.

Upozornenia: Meranie grilovacej teploty " OVEN " a funkcia časovača " TIMER " môžu bežať súčasne, ale v hornej časti displeja sa vždy zobrazuje iba jedna z týchto dvoch funkcií.

Na prepnutie na zobrazenie grilovacej teploty stlačte tlačidlo [OVEN]. Na prepnutie na zobrazenie funkcie časovača stlačte tlačidlo [TIMER]. Ak niektorá z týchto funkcií spôsobí vygenerovanie poplachu, displej sa prepne do príslušného zobrazenia automaticky.

Displej je podsvietený. Na aktivovanie podsvietenia stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak nestlačíte žiadne z tlačidiel dlhšie ako 5 sekúnd, podsvietenie sa vypne automaticky.

4. Prepínanie zobrazenia teploty v stupňoch Fahrenheita a Celzia

Na prepnutie zobrazenia teploty v stupňoch Celzia a Fahrenheita stlačte tlačidlo [°C / °F]. GOURMET CHECK dokáže zobraziť nasledujúci teplotný rozsah: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Upozornenie: Ak teplota prekročí hodnotu 300 °C / 572 °F, zobrazí sa na displeji "H". Na dosiahnutie želaných teplôt v aktívnej zóne v rozsahu 37 ° až 90 °C však nie sú potrebné grilovacie teploty vyššie ako 300 °C.

5. Aktivovanie tónu poplachu

Na zapnutie alebo vypnutie tónu poplachu stlačte tlačidlo [ALERT]. Na displeji sa vedľa nápisu " FOOD " zobrazí symbol "(●)".

OVEN: 1 x pípnutie (za sekundu) / FOOD: 2 x pípnutie (za sekundu)
TIMER: 3 x pípnutie (za sekundu) / OVERTIME: 4 x pípnutie (za sekundu)
Priorita poplachu: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Nastavenie teploty v aktívnej zóne

- Stlačte tlačidlo [FOOD] a podržte ho stlačené. Zobrazenie " FOOD SET " začne blikať.
- Stlačte tlačidlo [+] na zvýšenie teploty v aktívnej zóne o 1 °C/1 °F. Stlačte tlačidlo [-] na zníženie teploty v aktívnej zóne o 1 °C/1 °F. Na priebežnú úpravu teploty v aktívnej zóne stlačte obe tlačidlá a podržte ich stlačené.
- Počkajte 3 sekundy. Zobrazenie " FOOD SET " prestane blikať. Nastavili ste želanú cieľovú teplotu.

Upozornenia: Ak nameraná teplota v aktívnej zóne prekročí nastavenú cieľovú teplotu, začne GOURMET CHECK pípať (2 x pípnutie za sekundu), zobrazenie nameranej teploty v aktívnej zóne a symbol "(●)" začnú blikať a na displeji sa zobrazí symbol "△".

Pípanie a blikanie symbolu "(●)" môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zobrazenie teploty a symbol "△" budú blikať, kým bude nameraná teplota v aktívnej zóne vyššia ako cieľová teplota. Ak bude nameraná teplota v aktívnej zóne vyššia ako cieľová teplota aj po 2 minútach, znovu sa vygeneruje poplach.

7. Nastavenie grilovacej teploty

- Stlačte tlačidlo [OVEN] a podržte ho stlačené. Zobrazenie " OVEN SET " začne blikať.
- Stlačte tlačidlo [+] na zvýšenie grilovacej teploty o 1 °C/1 °F. Stlačte tlačidlo [-] na zníženie grilovacej teploty o 1 °C/1 °F. Na priebežnú úpravu grilovacej teploty stlačte obe tlačidlá a podržte ich stlačené.
- Počkajte 3 sekundy. Zobrazenie " OVEN SET " prestane blikať. Nastavili ste želanú cieľovú teplotu.

Upozornenia: Ak nameraná grilovacia teplota prekročí nastavenú grilovaciu teplotu, začne GOURMET CHECK pípať (1 x pípnutie za sekundu), zobrazenie nameranej grilovacej teploty a symbol "(●)" začnú blikať a na displeji sa zobrazí symbol "△".

Pípanie a blikanie symbolu "(●)" môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla. Zobrazenie teploty a symbol "△" budú blikať, kým bude nameraná grilovacia teplota vyššia ako cieľová teplota. Ak bude nameraná grilovacia teplota vyššia ako cieľová teplota aj po 2 minútach, znovu sa vygeneruje poplach.

8a. Nastavenie časovača s odpočítavaním

- Stlačte tlačidlo [TIMER] a podržte ho stlačené. Začne blikať číslica hodín.
- Ak je aktívna niektorá z funkcií časovača, stlačte na jej deaktivovanie tlačidlo [START / STOP].
- Na vynulovanie zobrazenia na hodnotu "0:00:00" stlačte súčasne tlačidlá [+] a [-].
- Stlačte tlačidlo [+] na zvýšenie hodnoty hodín o 1. Stlačte tlačidlo [-] na zníženie hodnoty hodín o 1. Na priebežnú úpravu hodnoty stlačte obe tlačidlá a podržte ich stlačené. Na displeji sa teraz zobrazí symbol "▼".
- Znovu stlačte tlačidlo [TIMER]. Začne blikať číslica minút.
- Stlačte tlačidlo [+] na zvýšenie hodnoty minút o 1. Stlačte tlačidlo [-] na zníženie hodnoty minút o 1. Na priebežnú úpravu hodnoty stlačte obe tlačidlá a podržte ich stlačené.
- Na spustenie funkcie časovača s odpočítavaním stlačte tlačidlo [START / STOP]. Symbol "▼" začne blikať v takte 1 x za sekundu.
- Na úpravu hodnoty časovača s odpočítavaním zopakujte kroky 1, 2 a 4 až 7.

Upozornenia: Keď časovač dosiahne hodnotu "0:00:00", začne GOURMET CHECK pípať (3 x pípnutie za sekundu) a zobrazenie časovača a symbol "(●)" bude blikať 20 sekúnd. Pípanie a blikanie symbolu "(●)" môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla. Spustí sa časovač pre čas navyše a symbol "▲▼" blíká priebežne. Keď časovač pre čas navyše dosiahne limit "9:59:59", zobrazenie sa vynuluje na hodnotu "0:00:00". GOURMET CHECK začne pípať (4 x pípnutie za sekundu) a zobrazenie časovača bude blikať 20 sekúnd.

Na úpravu hodnoty časovača pre čas navyše zopakujte vyššie uvedené kroky 1, 2 a 4 až 7.

8b. Nastavenie prírastkového časovača

- Stlačte tlačidlo [TIMER] a podržte ho stlačené. Začne blikať číslica hodín.
- Ak je aktívna niektorá z funkcií časovača, stlačte na jej deaktivovanie tlačidlo [START / STOP].
- Na vynulovanie zobrazenia na hodnotu "0:00:00" stlačte súčasne tlačidlá [+] a [-].
- Na spustenie funkcie prírastkového časovača stlačte tlačidlo [START / STOP]. Symbol "▲" začne blikať v takte 1 x za sekundu.
- Na úpravu hodnoty prírastkového časovača zopakujte kroky 1, 2 a 4 až 7 z opisu pre časovač s odpočítavaním.

Upozornenie: Keď prírastkový časovač dosiahne limit "9:59:59", zobrazenie sa vynuluje na hodnotu "0:00:00". GOURMET CHECK začne pípať (4 x pípnutie za sekundu) a zobrazenie časovača a symbol "(●)" budú blikať 20 sekúnd. Pípanie a blikanie symbolu "(●)" môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla.

9. Manipulácia s teplomerom GOURMET CHECK

Používanie na grile:

- Elektronickú jednotku musíte umiestniť mimo grilu.
- Neupevňujte GOURMET CHECK ani na grilovaciu guľu, ani na veko grilu a ani na ovládaci panel.
- Na griloch bez bočných odkladacích priestorov odporúčame demontovateľné bočné panely od spol. **OUTDOORCHEF** alebo umiestnite do blízkosti grilu stôl.
- Sondy a kábla sa dotýkajte iba v teplovzdorných rukaviciach.

Plynový gril:

- Uvedte plynový gril do prevádzky ako zvyčajne.
- Naprogramujte GOURMET CHECK podľa vlastného uváženia.
- Prestrčte sondu meracieho snímača cez niektorý z otvorov vo veku a zasuňte zástrčkový konektor meracieho snímača do prípojky konektora na elektronickej jednotke.
- Sondu zapichnete do grilovaných potravín maximálne do stredu.
- Zatvorte veko.

Upozornenie: Keď neskôr opäť aktivujete zapalovanie plynového grilu, môže elektrostatický náboj, ktorý pri tom vznikne, narušiť fungovanie GOURMET CHECK. Porucha je iba prechodná a nenaruší správne fungovanie GOURMET CHECK trvalo. Možno však budete musieť pristúpiť k opakovanému naprogramovaniu GOURMET CHECK.

Gril na drevené uhlie:

- Uvedte gril na drevené uhlie do prevádzky ako zvyčajne.
- Naprogramujte GOURMET CHECK podľa vlastného uváženia.
- Prestrčte sondu meracieho snímača cez ventiláčnu štrbinu na hornej strane veka a zasuňte zástrčkový konektor meracieho snímača do prípojky konektora na elektronickej jednotke.
- Sondu zapichnete do grilovaných potravín maximálne do stredu.
- Zatvorte veko.

Používanie v rúre na pečenie:

- Elektronickú jednotku musíte umiestniť mimo rúry na pečenie.
- Sondu zapichnete do pečených potravín maximálne do stredu.
- Kábel meracieho snímača zafixujte dvierkami rúry na pečenie.
- Sondy a kábla sa dotýkajte iba v teplovzdorných rukaviciach.

10. Čistenie

Kábel a sondu musíte po každom použití vyčistiť. Na to použite vlhkú handru s trochu čistiaceho prostriedku a opatrne zotrite nečistoty. Dočistíte výplákanou handrou a osušte merací snímať mäkkou handrou. Pri hneďastom sfarbení kábla alebo sondy odporúčame vyčistenie bežnou drôtenkou. Elektronická jednotka ani merací snímač sa nesmú čistiť pod tečúcou vodou a už vôbec sa nesmú ponárať do vody. Výsledkom by mohlo byť trvalé poškodenie GOURMET CHECK.

11. Bezpečnostné pokyny

- Pred používaním vášho Gourmet Check si vždy prečítajte návod na obsluhu.
- Nepoužívajte zariadenie v mikrovlnnej rúre.
- Zabráňte deform v prístupe k sonde a káblu.
- Nevystavujte GOURMET CHECK priamemu slnečnému žiareniu.
- Nikdy nevystavujte merací snímač priamemu plameňu.
- Pri používaní postupujte opatrne, aby ste nepoškodili sondu a kábel.
- Výrobca a jeho dodávateľia nepreberajú žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním tohto výrobku.

12. Technické údaje

Teplotný rozsah: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Batérie: 2 x 1,5 V AAA

Právo na technické zmeny vyhradené. Nevylučujeme odchýlky spôsobené technikou tlače.

Teploty v aktívnej zóne		
Hovädzie mäso Roastbeef/Entrecôte/T-Bone steak Roštenka	Optimálna 54 – 57 °C	Skór krvavé 40 – 44 °C 58 – 62 °C
Tefacie mäso Malý orech/vrchný šál Tefacia kotleta Bravčové rebierka	57 – 62 °C 58 – 64 °C 86 – 90 °C	37 – 40 °C
Bravčové mäso Sviečkovica/nízka roštenka Krk/krkovička Bravčové rebierka	58 – 62 °C / 64 °C 70 – 75 °C 80 – 85 °C	
Jahňacina Jahňaci chrbát Baranie/jahňacie stehno	48 – 55 °C 58 – 64 °C	
Kurča, všetky časti	minimálne 70 °C	

Detailné informácie o teplotách v aktívnej zóne si môžete zistiť u vášho mäsiara.

	Tento symbol na výrobku znamená, že pre tento výrobok platí Európska smernica 2013/56/EÚ.
	Tento symbol znamená, že výrobok obsahuje batérie, pre ktoré platí Európska smernica 2006/66/ES.

Nikdy nelikvidujte tieto batérie s bežným domovým odpadom. Informujte sa o miestnych ustanoveniach o separovanom zbere elektrických a elektronických zariadení, ako aj batérií. Dodržiavajte miestne ustanovenia a nelikvidujte výrobok a batérie spolu s bežným domovým odpadom. Správna likvidácia starých výrobkov a batérií pomáha zamedzovať negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie.

Vyberanie batérií

Pri vyberaní batérií rešpektujte príslušný odsek o vkladani batérií.



GOURMET CHECK: Dvojni senzor za termometer/časovnik

Navodila za uporabo

Oglati oklepaji [] označujejo izraze, ki so natisnjeni na tipkah termometra GOURMET CHECK. Narekovaji " " označujejo izraze, ki se prikažejo na zaslonu termometra GOURMET CHECK.

1. Vstavljanje baterij

Odprite predalček za baterije na hrbtni strani elektronske enote. Vstavite dve bateriji AAA v predalček za baterije glede na oznake polarnosti. Zaprite predalček za baterije.

2. Priključevanje merilnega tipala

- Konico merilnega tipala speljite skozi eno izmed odprtin pokrova na žaru. S tem preprečite, da bi kabel stisnili in poškodovali s pokrovom.
- Prepričajte se, da je vtič merilnega tipala trdno priključen v vtičnico elektronske enote.
- Če v vtičnico vdre voda ali vlaga, lahko to poškoduje kontakt in povzroči napačen prikaz odčitane temperature. Preden ga vključite v elektronsko enoto, s krpo vedno posušite vtič merilnega tipala.

Napotek: Pri posebni uporabi prosimo, upoštevajte točko 9 v teh navodilih za uporabo.

3. Vklop elektronske enote

Pritisnite in držite tipko [ON / OFF] 2 sekundi, če želite vklopiti ali izklopiti elektronsko enoto. Ko je elektronska enota vklopljena, se na zaslonu prikažejo naslednji simboli:

" OVEN " (zgornji del zaslona):

" ACTUAL ": po 3 sekundah se simbol "- - -" zamenja v trenutno izmerjeno temperaturo pečice.

" SET ": prikazuje trenutno nastavljeno temperaturo pečice.

ali " TIMER " (zgornji del zaslona):

kaže vrednost trenutno izbrane časovne funkcije v urah/minutah/sekundah.

" FOOD " (spodnji del zaslona):

" ACTUAL ": po 3 sekundah se simbol "- - -" zamenja v trenutno izmerjeno osrednjo temperaturo.

" SET ": kaže trenutno nastavljeno ciljno osrednjo temperaturo.

Napotki: Merjenje temperature pečice " OVEN " in funkcija " TIMER " se lahko izvajata istočasno, vendar je v zgornjem delu zaslona prikazana samo ena od funkcij.

Pritisnite tipko [OVEN], da preklopite na prikaz temperature pečice. Pritisnite tipko [TIMER], da preklopite na prikaz funkcije časovnika. Če se pri en od teh funkcij sproži zvočni signal, zaslon samodejno preklopi na ustrezni prikaz.

Zaslon uporablja osvetlitev v ozadju. Če želite vključiti osvetlitev, pritisnite poljubno tipko. Če 5 sekund ne pritisnete nobene tipke, se osvetlitev samodejno izklopi.

4. Preklapljanje med prikazom stopinj v Fahrenheitih in stopinjah Celzija

Če želite preklopiti med stopinjami Celzija in Fahrenheit, pritisnite tipko [°C / °F]. Termometer GOURMET CHECK lahko prikazuje naslednja temperaturna območja: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Napotek: Če temperatura preseže 300 °C / 572 °F, se na zaslonu prikaže "H !" (Visoko). Da bi dosegli zelene osrednje temperature med 37 in 90 °C, niso potrebne temperature za pečenje na žaru nad 300 °C.

5. Vključenje zvočnega signala

Pritisnite tipko [ALERT], da vključite ali izključite zvočni signal. Na zaslonu se poleg simbola " FOOD " prikaže se simbol " (🔊)".

OVEN: 1 x pisk (na sekundo) / FOOD: 2 x pisk (na sekundo)
TIMER: 3 x pisk (na sekundo) / OVERTIME: 4 x pisk (na sekundo)

Prednostni zvočni signal: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Nastavljanje osrednje temperature

- Pritisnite in držite tipko [FOOD]. Prikaz " FOOD SET " začne utripati.
- Pritisnite tipko [+], da osrednjo temperaturo zvišate za 1 °C/1 °F. Pritisnite tipko [-], da osrednjo temperaturo znižate za 1 °C/1 °F. Pritisnite in držite tipki za neprekinjeno spreminjanje osrednje temperature.
- Počakajte 3 sekunde. Prikaz " FOOD SET " preneha utripati in zelena ciljna temperatura je nastavljena.

Napotki: Če izmerjena osrednja temperatura preseže nastavljeno ciljno temperaturo, naprava GOURMET CHECK zapiska (2 piska na sekundo), prikaz za izmerjeno osrednjo temperaturo in simbol " (🔊)" začneta utripati, simbol " (⚠)" se prikaže na zaslonu.

Piskanje in utripanje simbola " (🔊)" lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko. Utripanje prikaza temperature in simbol " (⚠)" ostanejo prikazani, če je izmerjena osrednja temperatura višja od ciljne temperature.

Če je izmerjena osrednja temperatura po 2 minutah še vedno višja od ciljne temperature, se zvočni signal vnovič sproži.

7. Nastavljanje temperature pečice

- Pritisnite in držite tipko [OVEN]. Prikaz " OVEN SET " začne utripati.
- Pritisnite tipko [+], da temperaturo pečice zvišate za 1 °C/1°F. Pritisnite tipko [-], da temperaturo pečice znižate za 1 °C/1°F. Pritisnite in držite tipko za neprekinjeno spreminjanje temperature pečice.
- Počakajte 3 sekunde. Prikaz " OVEN SET " preneha utripati in zelena ciljna temperatura je nastavljena.

Napotki: Če izmerjena temperatura pečice preseže nastavljeno ciljno temperaturo, naprava GOURMET CHECK zapiska (1 pisk na sekundo), prikaz za izmerjeno temperaturo pečice in simbol " (🔊)" začneta utripati, simbol " (⚠)" se prikaže na zaslonu.

Piskanje in utripanje simbola " (🔊)" lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko. Utripanje prikaza temperature in simbol " (⚠)" ostanejo prikazani, če je izmerjena temperatura pečice višja od ciljne temperature.

Če je izmerjena temperatura pečice po 2 minutah še vedno višja od ciljne temperature, se zvočni signal vnovič sproži.

8a Nastavljanje odštevalnika časa

- Pritisnite in držite tipko [TIMER]. Številka za uro začne utripati.
- Če se izvaja katera koli funkcija časovnika, pritisnite tipko [START / STOP], da zaustavite funkcijo časovnika.
- Hkrati pritisnite tipki [+] in [-], da vrednost prikaza ponastavite na "0:00:00".
- Pritisnite tipko [+], da nastavljeno vrednost ure zvišate za 1. Pritisnite tipko [-], da nastavljeno vrednost ure znižate za 1. Pritisnite in držite tipki za neprekinjeno spremembo vrednosti. Simbol "▼" se sedaj pojavi na zaslonu.
- Ponovno pritisnite tipko [TIMER] (časovnik). Številke minut začnejo utripati.
- Pritisnite tipko [+], da nastavljeno vrednost minut zvišate za 1. Pritisnite tipko [-], da nastavljeno vrednost minut znižate za 1. Pritisnite in držite tipki za neprekinjeno spremembo vrednosti.
- Pritisnite tipko [START / STOP], da zaženete funkcijo odštevalnika časa. Simbol "▼" sedaj utripa 1 krat na sekundo.
- Da bi prilagodili vrednost odštevalnika časa, ponovite korake 1, 2 in 4 do 7.

Napotki: Če časovnik doseže vrednost "0:00:00", naprava GOURMET CHECK zapiska (3 piski na sekundo) in prikaz časa ter simbol " (🔊)" utripata 20 sekund. Piskanje in utripanje simbola " (🔊)" lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko.

Zažene se časovnik dodatnega časa (overtime) in simbol "▲▼" neprekinjeno utripa. Če časovnik dodatnega časa doseže zgornjo mejno vrednost "9:59:59", se prikaz ponastavi na "0:00:00". Termometer GOURMET CHECK zapiska (4 piski na sekundo) in prikaz časovnika utripa 20 sekund.

Da bi prilagodili vrednost časovnika dodatnega časa (overtime), ponovite korake 1, 2 in 4 do 7.

8b Nastavljanje merilnika časa

- Pritisnite in držite tipko [TIMER]. Številka za uro začne utripati.
- Če se izvaja katera koli funkcija časovnika, pritisnite tipko [START / STOP], da zaustavite funkcijo časovnika.
- Hkrati pritisnite tipki [+] in [-], da vrednost prikaza ponastavite na "0:00:00".
- Pritisnite tipko [START / STOP], da zaženete funkcijo merilnika časa. Simbol "▲" sedaj utripa 1 krat na sekundo.
- Da bi prilagodili vrednost merilnika časa, ponovite korake 1, 2 in 4 do 7 v navodilih odštevalnika časa.

Napotek: Če časovnik dodatnega časa doseže zgornjo mejno vrednost "9:59:59", se prikaz ponastavi na "0:00:00". Termometer GOURMET CHECK zapiska (4 piski na sekundo) in prikaz časovnika ter simbol " (🔊)" utripata 20 sekund. Piskanje in utripanje simbola " (🔊)" lahko prekinete s pritiskom na poljubno tipko.

9. Ravnanje s termometrom GOURMET CHECK

Uporaba na žaru:

- Elektronsko enoto morate namestiti izven žara.
- Termometer GOURMET CHECK pritrdite na okrogli žar, pokrov žara ali na upravljalno ploščo.
- Pri žarih brez stranskih površin vam priporočamo uporabo snemljive stranske police **OUTDOORCHEF**. Lahko pa ob žar postavite mizo.
- Konico in kabel dotikajte samo s toplotno odpornimi rokavicami.

Plinski žar:

- Plinski žar začnite uporabljati kot navadno.
- Po želji programirajte termometer GOURMET CHECK.
- Konico merilnega tipala speljite skozi odprtino pokrova in vtič merilnega tipala vključite v vtičnico elektronske enote.
- Konico tipala vtaknite v hrano največ do polovice.
- Zaprite pokrov.

Napotek: Če pozneje še enkrat pritisnete vžig za plinski žar, lahko elektrostatična obremenitev povzroči napačno delovanje termometra GOURMET CHECK. Napaka v delovanju je le začasna in ne vpliva trajno na pravilno delovanje termometra GOURMET CHECK. Vendar boste morali morda vnovič programirati termometer GOURMET CHECK.

Žar na oglje:

- Žar na oglje začnite uporabljati kot navadno.
- Po želji programirajte termometer GOURMET CHECK.
- Konico merilnega tipala speljite skozi prezračevalno režo na zgornji strani pokrova in vtič merilnega tipala vključite v vtičnico elektronske enote.
- Konico tipala vtaknite v hrano največ do polovice.
- Zaprite pokrov.

Uporaba v pečici:

- Elektronsko enoto morate namestiti izven pečice.
- Konico tipala vtaknite v hrano za pečenje največ do polovice.
- Kabel merilnega tipala pritrdite z vrati pečice.
- Konico in kabel dotikajte samo s toplotno odpornimi rokavicami.

10. Čiščenje

Po vsaki uporabi morate kabel in konico očistiti. Za to uporabljajte mokro krpo z malo čistilnega sredstva in umazanje previdno zdrgnite. Obrisite s svežo vlažno krpo in merilno tipalo osušite z mehko krpo. Če sta se kabel ali konica obarvala rjavo, vam priporočamo, da za čiščenje uporabite žično gobico, ki jo dobite v navadni prodajalni.

Elektronske enote in merilnega tipala ne smete umivati pod tekočo vodo ali jih potopiti v njej. To lahko privede do nepopravljive škode termometra GOURMET CHECK.

11. Varnostni napotki

- Pred uporabo termometra Gourmet Check vedno preberite navodila za uporabo.
- Aparata ne uporabljajte v mikrovalovni pečici.
- Konico in kabel shranjujte izven dosega otrok.
- Termometra GOURMET CHECK ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi
- Merilnega tipala ne izpostavljajte neposrednemu ognju.
- Pri uporabi bodite previdni, da ne poškodujete konice in kabla.
- Proizvajalec in njegovi dobavitelji ne prevzemajo odgovornosti za škodo ali izgubo, ki nastaneta zaradi nepravilne uporabe tega izdelka

12. Tehnični podatki



Temperaturno območje: 32 °F–572 °F/0 °C–300 °C

Baterije: 2 x 1,5 V AAA

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb. Možna so odstopanja v tisku.

Osrednje temperature		
Mleto meso	optimalno	bolj krvavo
Pečena govedina/govedina entrecôte/zarebrnica	54–57 °C	40–44 °C
Pleče/bržola		58–62 °C
Teletina		
Bočnik/kosi pečenke	57–62 °C	37–40 °C
Telečji kotlet	58–64 °C	
Rebra	86–90 °C	
Svinjina		
Fileji/ledvica	58–62 °C / 64 °C	
Vratovina/pečena vratovina	70–75 °C	
Rebra	80–85 °C	
Jagnjetina		
Filet (hrbet)	48–55 °C	
Koštrunova krača/jagnječja krača	58–64 °C	
Kokoška, vsi kosi	najmanj 70 °C	

Za podrobne informacije o osrednjih temperaturah se obrnite na svojega lokalnega mesarja.

	Ta simbol na izdelku pomeni, da za ta izdelek velja evropska Direktiva 2013/56/EU.
	Ta simbol pomeni, da izdelek vsebuje baterije, za katere velja evropska Direktiva 2006/66/ES.

Slednjih ne smete odlagati z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Pozanimajte se o lokalnih predpisih za ločeno zbiranje električne ter elektronske opreme in baterij. Upoštevajte lokalne predpise in izdelka ter baterij ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi podatki. Pravilno odlaganje starih izdelkov in baterij med odpadke pomaga preprečiti negativne vplive na okolje in zdravje.

Odstranjevanje baterij

Za odstranjevanje baterij si oglejte ustrezen razdelek za vstavljanje baterij.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland
DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria
DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany



TERMÓMETRO GOURMET: Termómetro/temporizador de doble sensor

Guía del usuario

Termómetro GOURMET

Los elementos escritos entre corchetes [] se refieren a términos que aparecen impresos en os botones del TERMÓMETRO GOURMET.

Los elementos escritos entre comillas " " se refieren a términos que aparecen en la pantalla del TERMÓMETRO GOURMET.

1. Introducir las pilas

Abra el compartimento de las pilas de la parte posterior de la unidad electrónica. Coloque dos pilas AAA de acuerdo con las marcas de polaridad del compartimento para pilas. Cierre de nuevo el compartimento para pilas.

2. Conectar la sonda

- Introduzca la lanza de la sonda a través de una de las aberturas de la tapa de su barbacoa. De este modo evitará que el cable sea aplastado y dañado por la tapa.
- Asegúrese de que el jack de la sonda quede bien insertado en la toma de jack de la unidad electrónica.
- La penetración de agua o vapor en la toma de jack podría afectar al contacto y dar lugar a indicaciones de temperatura erróneas. Seque el jack de la sonda cada vez con un paño antes de insertarlo en la unidad electrónica.

Nota: Para más información acerca de sus usos específicos, consulte el punto 9 de esta Guía del usuario.

3. Encender la unidad electrónica

Pulse y mantenga pulsado el botón [ON / OFF] durante 2 segundos para encender o apagar la unidad electrónica. Al encender la unidad electrónica, aparecen las siguientes indicaciones en la pantalla:

" OVEN " (parte superior de la pantalla):

- " ACTUAL " : tras 3 segundos, la indicación cambia de " - - - " a la temperatura del horno medida actualmente.
- " SET " : indica la temperatura de horno seleccionada actualmente.

o " TIMER " (parte superior de la pantalla):

- indica el valor de horas/minutos/segundos de la función de temporizador seleccionada actualmente.

" FOOD " (parte inferior de la pantalla):

- " ACTUAL " : tras 3 segundos, la indicación cambia de " - - - " a la temperatura central medida actualmente.
- " SET " : indica la temperatura central objetivo seleccionada actualmente.

Notas: La medición de la temperatura de horno " OVEN " y la función de temporizador " TIMER " pueden funcionar de manera simultánea, si bien en cada momento se muestra solo una de estas dos funciones en la parte superior de la pantalla.

Pulse el botón [OVEN] para cambiar a la temperatura de horno. Pulse el botón [TIMER] para cambiar a la función de temporizador. Si cualquiera de estas dos funciones dispara una alarma, la pantalla cambia automáticamente a la indicación en cuestión.

La pantalla dispone de retroiluminación. Para activar la retroiluminación, puede pulsar cualquier botón. Si no se pulsa ningún botón durante 5 segundos, la retroiluminación se apaga automáticamente.

Termómetro GOURMET

4. Cambiar entre la indicación en grados Fahrenheit y grados centígrados

Pulse el botón [°C / °F] para cambiar entre grados centígrados y Fahrenheit. El TERMÓMETRO GOURMET puede mostrar valores dentro del siguiente intervalo de temperaturas: 32 – 572 °F / 0 – 300 °C.

Nota: Si la temperatura rebasa los 300 °C / 572 °F, la pantalla muestra la indicación "*H* !". No obstante, para alcanzar las temperaturas centrales deseadas de entre 37 y 90 °C, no se requiere en ningún caso una temperatura de barbacoa superior a los 300 °C.

5. Activar el tono de alarma

Pulse el botón [ALERT] para activar o desactivar el tono de alarma. La pantalla muestra, junto a " FOOD ", el símbolo "(🔊)".

- OVEN: 1 tono (por segundo) / FOOD: 2 tonos (por segundo)
- TIMER: 3 tonos (por segundo) / OVERTIME: 4 tonos (por segundo)
- Prioridad de alarmas: TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Ajustar la temperatura central

- Pulse y mantenga pulsado el botón [FOOD]. La indicación " FOOD SET " comienza a parpadear.
- Pulse el botón [+] para aumentar la temperatura central en 1 °C / 1 °F. Pulse el botón [-] para reducir la temperatura central en 1 °C / 1 °F. Pulse y mantenga pulsados los botones para aumentar la temperatura central de forma continua.
- Espere 3 segundos. La indicación " FOOD SET " dejará de parpadear y se selecciona la temperatura objetivo deseada.

Notas: Si la temperatura central medida rebasa la temperatura objetivo seleccionada, el TERMÓMETRO GOURMET emite tonos (2 tonos por segundo), la indicación de la temperatura central medida y el símbolo "(🔊)" comienzan a parpadear y el símbolo "⚠️" se muestra en la pantalla. Los tonos y el parpadeo del símbolo "(🔊)" pueden detenerse pulsando cualquier botón. El parpadeo de la indicación de temperatura y el símbolo "⚠️" se mantienen hasta que la temperatura central medida sea superior a la temperatura objetivo. Si transcurridos 2 minutos la temperatura central medida es aún superior a la temperatura objetivo, la alarma se dispara de nuevo.

7. Ajustar la temperatura de horno

- Pulse y mantenga pulsado el botón [OVEN]. La indicación " OVEN SET " comienza a parpadear.
- Pulse el botón [+] para aumentar la temperatura de horno en 1 °C / 1 °F. Pulse el botón [-] para reducir la temperatura de horno en 1 °C / 1 °F. Pulse y mantenga pulsados los botones para aumentar la temperatura de horno de forma continua.
- Espere 3 segundos. La indicación " OVEN SET " dejará de parpadear y se selecciona la temperatura objetivo deseada.

Notas: Si la temperatura de horno medida rebasa la temperatura de horno seleccionada, el TERMÓMETRO GOURMET emite tonos (1 tono por segundo), la indicación de la temperatura de horno medida y el símbolo "(🔊)" comienzan a parpadear y el símbolo "⚠️" se muestra en la pantalla. Los tonos y el parpadeo del símbolo "(🔊)" pueden detenerse pulsando cualquier botón. El parpadeo de la indicación de temperatura y el símbolo "⚠️" se mantienen hasta que la temperatura de horno medida sea superior a la temperatura objetivo. Si transcurridos 2 minutos la temperatura de horno medida es aún superior a la temperatura objetivo, la alarma se dispara de nuevo.

Termómetro GOURMET

8a. Ajustar el temporizador de cuenta atrás

- Pulse y mantenga pulsado el botón [TIMER]. El dígito de horas comienza a parpadear.
- Si alguna de las funciones del temporizador está en marcha, pulse el botón [START / STOP] para detener la función del temporizador.
- Pulse los botones [+] y [-] al mismo tiempo para devolver la indicación al valor "0:00:00".
- Pulse el botón [+] para aumentar en 1 el valor de horas. Pulse el botón [-] para reducir en 1 el valor de horas. Pulse y mantenga pulsados los botones para modificar el valor de forma continua. Ahora la pantalla muestra el símbolo "▼".
- Pulse de nuevo el botón [TIMER]. Los dígitos de minutos comienzan a parpadear.
- Pulse el botón [+] para aumentar en 1 el valor de minutos. Pulse el botón [-] para reducir en 1 el valor de minutos. Pulse y mantenga pulsados los botones para modificar el valor de forma continua.
- Pulse el botón [START / STOP] para poner en marcha la función de temporizador de cuenta atrás. Ahora el símbolo "▼" parpadea 1 vez por segundo.
- Para ajustar el valor del temporizador de cuenta atrás, repita los pasos 1 y 2 y del 4 al 7.

Notas: Cuando el temporizador llegue al valor "0:00:00", el TERMÓMETRO GOURMET emite tonos (3 tonos por segundo) y la indicación de temporizador y el símbolo "(🔊)" parpadean durante 20 segundos. Los tonos y el parpadeo del símbolo "(🔊)" pueden detenerse pulsando cualquier botón. El temporizador de tiempo extra comienza a funcionar y el símbolo "▲▼" parpadea continuamente. Cuando el temporizador de tiempo extra rebasa el límite superior de "9:59:59", la indicación se restablece a "0:00:00". El TERMÓMETRO GOURMET emite tonos (4 tonos por segundo) y la indicación de temporizador parpadea durante 20 segundos. Para ajustar el valor del temporizador de tiempo extra, repita los pasos 1 y 2 y del 4 al 7 mencionados arriba.

Termómetro GOURMET

8b. Ajustar el temporizador de cuenta adelante

- Pulse y mantenga pulsado el botón [TIMER]. El dígito de horas comienza a parpadear.
- Si alguna de las funciones del temporizador está en marcha, pulse el botón [START / STOP] para detener la función del temporizador.
- Pulse los botones [+] y [-] al mismo tiempo para devolver la indicación al valor "0:00:00".
- Pulse el botón [START / STOP] para poner en marcha la función de temporizador de cuenta adelante. Ahora el símbolo "▲" parpadea 1 vez por segundo.

Para ajustar el valor del temporizador de cuenta adelante, repita los pasos 1 y 2 y del 4 al 7 de las instrucciones relativas al temporizador de cuenta atrás.

Nota: Cuando el temporizador de cuenta adelante rebasa el límite superior de "9:59:59", la indicación se restablece a "0:00:00". El TERMÓMETRO GOURMET emite tonos (4 tonos por segundo) y la indicación de temporizador y el símbolo "(🔊)" parpadean durante 20 segundos. Los tonos y el parpadeo del símbolo "(🔊)" pueden detenerse pulsando cualquier botón.

Termómetro GOURMET

9. Manejo del TERMÓMETRO GOURMET

Utilización en la barbacoa:

- La unidad electrónica debe colocarse separada de la barbacoa.
- No sujete el TERMÓMETRO GOURMET ni la esfera de la barbacoa, la tapa de la barbacoa ni al panel de mandos.
- En barbacoas sin compartimentos laterales recomendamos utilizar el tablero lateral desmontable de **OUTDOORCHEF**; también puede colocar una mesa cerca de la barbacoa.
- Jamás toque la lanza ni el cable sin guantes resistentes al calor.

Barbacoa de gas:

- Ponga en funcionamiento la barbacoa de gas de la forma normal.
- Program e el TERMÓMETRO GOURMET como dese e.
- Introduzca la lanza de la sonda a través de una de las aberturas de la tapa, insertando a continuación el jack de la sonda en la toma para jack de la unidad electrónica.
- Al introducir la lanza en los alimentos, hágalo como máximo hasta la mitad de la lanza.
- Cierre la tapa.

Nota: Si acciona de nuevo el encendido de la barbacoa de gas a partir de ese momento, la descarga electrostática provocada con esta acción puede dar lugar a un funcionamiento defectuoso del TERMÓMETRO GOURMET. No obstante, esta perturbación es solo temporal y no afecta de forma duradera al correcto funcionamiento del TERMÓMETRO GOURMET. No obstante, es posible que tenga que programar de nuevo su TERMÓMETRO GOURMET.

Barbacoa de carbón vegetal:

- Ponga en funcionamiento la barbacoa de carbón vegetal de la forma normal.
- Program e el TERMÓMETRO GOURMET como dese e.
- Introduzca la lanza de la sonda a través de la ranura de ventilación de a parte superior de la tapa, insertando a continuación el jack de la sonda en la toma para jack de la unidad electrónica.
- Al introducir la lanza en los alimentos, hágalo como máximo hasta la mitad de la lanza.
- Cierre la tapa.

Utilización en un horno:

- La unidad electrónica debe colocarse separada del horno.
- Al introducir la lanza en los alimentos, hágalo como máximo hasta la mitad de la lanza.
- El cable de la sonda se sujeta mediante la puerta del horno.
- Jamás toque la lanza ni el cable sin guantes resistentes al calor.

10. Limpieza

Después de cada uso, es necesario limpiar el cable y la lanza. Utilice para ello un paño húmedo con un poco de líquido lavavajillas y frote con suavidad para eliminar la suciedad. Elimine cualquier residuo con un paño húmedo limpio y seque la sonda con un paño suave. Si el cable o la lanza presentan una discoloración marrón, recomendamos utilizar para la limpieza un estropajo de lana de acero de los que pueden encontrarse en los comercios.

Ni la unidad electrónica ni la sonda deben lavarse bajo un chorro de agua ni sumergirse en agua. Tales acciones podrían causar daños irreparables al TERMÓMETRO GOURMET.

Termómetro GOURMET

11. Advertencias de seguridad

- Lea siempre atentamente la totalidad de la Guía del usuario antes de utilizar su TERMÓMETRO GOURMET.
- Nunca utilice el aparato con un microondas.
- Mantenga la lanza y el cable alejados de los niños.
- No exponga el TERMÓMETRO GOURMET a la luz solar directa.
- Jamás exponga la sonda a la llama directa.
- Durante su uso, tenga cuidado para no dañar la lanza ni el cable.
- Tanto el fabricante como sus proveedores rechazan toda responsabilidad por daños o pérdidas que se deriven de un uso inadecuado del presente producto.

Termómetro GOURMET

12. Datos técnicos

Intervalo de temperatura: 32 – 572 °F / 0 – 300 °C

Pilas: 2 pilas AAA de 1,5 V

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas sin previo aviso. Pueden existir discrepancias debidas a la técnica de impresión.

Temperaturas centrales		
Carne de vacuno Rosbif/entrecot/chuletón Lomo alto/Solomillo	Óptima 54 - 57 °C	Poco hecho 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Carne de ternera Filete de cadera/cuadril Chuleta de ternera Costillar	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Carne de cerdo Filete/lomo Cuello/aguja Costillar	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Cordero Solomillo Pierna	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Pollo, todas las piezas	Al menos 70 °C	

Termómetro GOURMET

Para obtener una información detallada acerca de las temperaturas centrales, consulte a su carnicero.

Termómetro GOURMET

 La presencia de este símbolo en un producto significa que está sujeto a la Directiva europea 2013/56/UE.

Termómetro GOURMET

 Este símbolo indica que el producto contiene pilas o baterías, que están sujetas a la Directiva europea 2006/66/CE.

Termómetro GOURMET

Para obtener una información detallada acerca de las temperaturas centrales, consulte a su carnicero.

Jamás las elimine como parte de los residuos domésticos normales. Infórmese acerca de las disposiciones locales relativas a la recolección separada de aparatos eléctricos y electrónicos, así como de pilas y baterías. Respete siempre las disposiciones locales y jamás elimine el producto ni las pilas o baterías como parte de los residuos domésticos normales. La eliminación correcta de los productos, pilas y baterías usados contribuye a evitar sus efectos negativos para el medio ambiente y la salud.

Termómetro GOURMET

Retirada de las pilas o baterías

Para la retirada de las pilas o baterías, consulte la sección correspondiente relativa al uso de las pilas o baterías.

Para obtener una información detallada acerca de las temperaturas centrales, consulte a su carnicero.

Para obtener una información detallada acerca de las temperaturas centrales, consulte a su carnicero.

	DISTRIBUTION
<i>Welcome home</i>	DKB Household Switzerland AG Eggbühlstrasse 28 8052 Zürich Switzerland
	DKB Household Benelux B.V. Brabantsehoek 8 5071 NM Udenhout The Netherlands
	DKB Household Austria GmbH Dueckegasse 15 / Top2 1220 Vienna Austria
www.dkbrands.com	DKB Household Germany GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany



GOURMET CHECK: Dual sensörlü termometre/sayaç

Kullanma kılavuzu

Köşeli parantezler [], GOURMET CHECK üzerinde baskılı kavramlara işaret eder. Tınak işaretleri " ", GOURMET CHECK üzerinde görünen kavramlara işaret eder.

1. Bataryaların yerleştirilmesi

Elektronik ünitenin arka kısmındaki batarya gözünü açın. İki adet AAA bataryasını kutupluluk işaretlerine uygun olarak batarya gözüne yerleştirin. Batarya gözünü tekrar kapatın.

2. Ölçüm sensörünün bağlanması

- Ölçüm sensörünün mızrağını mangal kapağı deliklerinin birinden geçirin. Böylece kablونun kapak nedeniyle ezilip hasar görmesi önlenir.
- Ölçüm sensörü priz fişinin, elektronik ünitenin priz kuplajına sıkı oturmasına dikkat edin.
- Priz kuplajına su ya da buhar girmesi halinde kontak zarar görüp hatalı sıcaklık göstergelerine neden olabilir. Ölçüm sensörünün priz fişini elektronik üniteye takmadan önce, her defasında bir bezle kurutun.

Bilgi: Lütfen özel kullanımlar için bu kullanma kılavuzunun 9. noktasını dikkate alın.

3. Elektronik ünitenin çalıştırılması

Elektronik üniteyi açmak ya da kapatmak için [ON / OFF] tuşuna basıp 2 saniye boyunca basılı tutun. Elektronik ünite açıksa ekranda aşağıdaki göstergeler belirir:

- OVEN " (Ekranın üst kısmı):
 - ACTUAL " : Gösterge 3 saniye sonra " - - - " kısmından güncel olarak ölçülmüş fırın sıcaklığına geçer.
 - SET " : Güncel olarak ayarlı fırın sıcaklığını gösterir.

Ya da" TIMER " (ekranın üst kısmı):

Güncel olarak seçili zamanlayıcı işlevinin saat/dakika/saniye için değerini gösterir.

- FOOD " (ekranın alt kısmı):
 - ACTUAL " : Gösterge 3 saniye sonra " - - - " kısmından güncel olarak ölçülmüş ana sıcaklığa geçer.
 - SET " : Güncel olarak ayarlı hedef sıcaklığını gösterir.

Bilgiler: " OVEN " fırın sıcaklığı ölçümü ve " TIMER " zamanlayıcı işlevi aynı anda çalışabilir ancak ekranın üst kısmında iki işlevden sadece biri gösterilir.

Fırın sıcaklığı göstergesine geçiş yapmak için [OVEN] tuşuna basın. Zamanlayıcı işlevi göstergesine geçiş yapmak için [TIMER] tuşuna basın. Bu işlevlerden biri alarmı devreye sokarsa ekran otomatik olarak ilgili göstergeye geçiş yapar.

Ekran bir arka plan aydınlatmasına sahiptir. Aydınlatmayı etkinleştirmek için istediğiniz bir tuşa basabilirsi-niz. 5 saniye boyunca hiçbir tuşa basılmazsa aydınlatma otomatik olarak tekrar kapanır.

4. Fahrenheit ve derece göstergesi arasında geçiş

Derece ve Fahrenheit arasında geçiş yapmak için [°C / °F] tuşuna basın. GOURMET CHECK aşağıdaki sıcaklık alanını gösterebilir: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C.

Bilgi: Sıcaklık 300 °C / 572 °F'yi aşarsa ekranda "*H i*" belirir. 37 °C arasında 90° C istenilen ana sıcaklıklara ulaşmak için 300 °C üzerinde mangal sıcaklıkları gerekli değildir.

5. Alarm sesinin etkinleştirilmesi

Alarm sesi açmak ya da kapatmak için [ALERT] tuşuna basın. Ekranda " FOOD " yanında "(☹)" sembolü belirir.

OVEN: 1 x bip (saniye başına) / FOOD: 2 x bip (saniye başına)
ZAMANLAYICI: 3 x bip (saniye başına) / OVERTIME: 4 x bip (saniye başına)
Alarm önceliği TIMER > FOOD > OVEN > OVERTIME

6. Ana sıcaklık ayarı

- [FOOD] tuşuna basıp basılı tutun. " FOOD SET " göstergesi yanıp sönmeye başlar.
- Ana sıcaklığı 1 °C / 1 °F yükseltmek için [+] tuşuna basın. Ana sıcaklığı 1 °C / 1 °F azaltmak için [-] tuşuna basın. Ana sıcaklığı sürekli olarak yükseltmek için tuşlara basıp basılı tutun.
- 3 saniye bekleyin. " FOOD SET " göstergesi yanıp sönmeyi bırakır & ve istenilen hedef sıcaklığa ulaşılır.

Bilgiler: Ölçülen ana sıcaklık ayarlı hedef sıcaklığı aşarsa GOURMET CHECK bipler (saniye başına 2 x bip), ölçülen ana sıcaklığa yönelik gösterge ve "(☹)" sembolü yanıp sönmeye başlar ve "⚠" sembolü ekranda gösterilir.

Bipleme ve "(☹)" sembolünün yanıp sönmesi istenilen bir tuşa basılmasıyla durdurulabilir. Sıcaklık göstergesinin yanıp sönmesi ve "⚠" sembolü, ölçülen ana sıcaklık hedef sıcaklıktan yüksek olduğu sürece kalir.

Ölçülen ana sıcaklık 2 dakika sonra hala hedef sıcaklıktan yüksek ise alarm yeniden devreye girer.

7. Fırın sıcaklığı ayarı

- [OVEN] tuşuna basın ve basılı tutun. " OVEN SET " göstergesi yanıp sönmeye başlar.
- Fırın sıcaklığını 1 °C / 1 °F yükseltmek için [+] tuşuna basın. Fırın sıcaklığını 1 °C / 1 °F azaltmak için [-] tuşuna basın. Fırın sıcaklığını sürekli olarak yükseltmek için tuşlara basıp basılı tutun.
- 3 saniye bekleyin. " OVEN SET " göstergesi yanıp sönmeyi bırakır & ve istenilen hedef sıcaklığa ulaşılır.

Bilgiler: Ölçülen fırın sıcaklığı ayarlı fırın sıcaklığını aşarsa GOURMET CHECK bipler (saniye başına 1 x bip), ölçülen fırın sıcaklığına yönelik gösterge ve "(☹)" sembolü yanıp sönmeye başlar ve "⚠" sembolü ekranda gösterilir.

Bipleme ve "(☹)" sembolünün yanıp sönmesi istenilen bir tuşa basılmasıyla durdurulabilir. Sıcaklık göster-gesinin yanıp sönmesi ve "⚠" sembolü, ölçülen fırın sıcaklığı hedef sıcaklıktan yüksek olduğu sürece kalir.

Ölçülen fırın sıcaklığı 2 dakika sonra hala hedef sıcaklıktan yüksek ise alarm yeniden devreye girer.

8a. Geri sayım zamanlayıcısının ayarlanması

- [TIMER] tuşuna basın ve basılı tutun. Saat rakamı yanıp sönmeye başlar.
- Zamanlayıcı işlevlerinden biri çalışıyorsa bunu durdurmak için [BAŞLAT/DURDUR] tuşuna basın.
- Göstergesi "0:00:00" değerine geri almak için [+] ve [-] tuşlarına aynı anda basın.
- Saat değerini 1 değerine yükseltmek için [+] tuşuna basın. Saat değerini 1 değerine azaltman için [-] tuşuna basın. Değeri sürekli olarak değiştirmek için tuşlara basıp basılı tutun. Ekranda şimdî "▼" sembolü belirir.
- [TIMER] tuşuna yeniden basın. Dakika rakamı yanıp sönmeye başlar.
- Dakika değerini 1 değerine yükseltmek için [+] tuşuna basın. Dakika 1 değerine azaltman için [-] tuşuna basın. Değeri sürekli olarak değiştirmek için tuşlara basıp basılı tutun.
- Geri sayım zamanlayıcı işlevini başlatmak için [BAŞLAT/DURDUR] tuşuna basın. "▼" sembolü saniye başına 1 defa yanıp söner.
- Geri sayım zamanlayıcısının değerini uyarlamak için 1, 2 ve 4 ile 7 adımlarını tekrarlayın.

Bilgiler: Zamanlayıcı "0:00:00" değerine ulaştığında GOURMET CHECK bipler (saniye başına 3 x bip) ve zamanlayıcı göstergesi ve "(☹)" sembolü 20 saniye boyunca yanıp söner. Bipleme ve "(☹)" sembolünün yanıp sönmesi istenilen bir tuşa basılmasıyla durdurulabilir.

Overtime zamanlayıcı çalışmaya başlar ve "▲▼" sembolü sürekli olarak yanıp söner. Overtime zamanlayıcısı "9:59:59"luk üst sınıra ulaşırsa gösterge "0:00:00" olarak geri alınır. GOURMET CHECK bipler (saniye başına 4 x bip) ve zamanlayıcı göstergesi 20 saniye boyunca yanıp söner. Overtime zamanlayıcısının değerini uyarlamak için yukarıda belirtilen 1, 2 ve 4 ile 7 adımlarını tekrarlayın.

8b. Hesaplama zamanlayıcısının ayarlanması

- [TIMER] tuşuna basın ve basılı tutun. Saat rakamı yanıp sönmeye başlar.
- Zamanlayıcı işlevlerinden biri çalışıyorsa bunu durdurmak için [BAŞLAT/DURDUR] tuşuna basın.
- Göstergesi "0:00:00" değerine geri almak için [+] ve [-] tuşlarına aynı anda basın.
- Hesaplama zamanlayıcı işlevini başlatmak için [BAŞLAT/DURDUR] tuşuna basın. "▲" sembolü saniye başına 1 defa yanıp söner.
- Hesaplama zamanlayıcısının değerini uyarlamak için geri sayım zamanlayıcı kılavuzunun 1, 2 ve 4 ile 7 adımlarını tekrarlayın.

Bilgi: Hesaplama zamanlayıcısı "9:59:59"luk üst sınıra ulaşırsa gösterge "0:00:00" olarak geri alınır. GOURMET CHECK bipler (saniye başına 4 x bip) ve zamanlayıcı göstergesi ve "(☹)" sembolü 20 saniye boyunca yanıp söner. Bipleme ve "(☹)" sembolünün yanıp sönmesi istenilen bir tuşa basılmasıyla durdurulabilir.

9. GOURMET CHECK termometresinin kullanılması

Mangal üzerinde kullanım:

- Elektronik ünite mangal dışına konumlandırılmaldır.
- GOURMET CHECK ürününü ne mangal küresine, mangal kapağına ne de kumanda paneline sabitlemeyin.
- Yan gözleri olmayan mangalarda **OUTDOORCHEF** firmasına ait çıkarılabilir yan tabla kullanılması ya da mangalın yanına bir masa koyulmasını tavsiye ediyoruz.
- Mızrağa ve kabloya sadece ısıya karşı dayanıklı eldivenlerle dokunun.

Gazlı mangal:

- Gazlı mangalı alışıldığı gibi işleme alın.
- GOURMET CHECK ürününü istediğiniz gibi programlayın.
- Ölçüm sensörünün mızrağını kapak deliklerinin birinden geçirin ve ölçüm sensörünün priz işini elektronik ünitenin priz kuplajına takın.
- Mızrağı maksimum ortaya kadar mangal ürüne takın.
- Kapağı kapatın.

Bilgi: Daha sonraki bir zamanda gazlı mangalın ateşlemesine yeniden basarsanız bu nedenle ortaya çıkan elektrostatik yükleme GOURMET CHECK ürününün hatalı işlevlerine neden olabilir. Arıza sadece geçicidir ve GOURMET CHECK ürününün doğru işlevine kalıcı olarak zarar vermez. Muhtemelen GOURMET CHECK ürününüzü yeniden programlamanız gerekebilir.

Mangal kömürü mangalı:

- Mangal kömürü mangalını alışıldığı gibi işleme alın.
- GOURMET CHECK ürününü istediğiniz gibi programlayın.
- Ölçüm sensörünün mızrağını kapağın üst kısmındaki havalandırma kanalından geçirin ve ölçüm sensörünün priz işini elektronik ünitenin priz kuplajına takın.
- Mızrağı maksimum ortaya kadar mangal ürüne takın.
- Kapağı kapatın.

Fırında kullanım:

- Elektronik ünite fırın dışına konumlandırılmaldır.
- Mızrağı maksimum ortaya kadar kızartma ürüne takın.
- Ölçüm sensörünün kablosu fırın kapısı arasında sabitlenir.
- Mızrağa ve kabloya sadece ısıya karşı dayanıklı eldivenlerle dokunun.

10. Temizlik

Kablo ve mızrak her kullanım sonrasında temizlenmelidir. Bunun için hafif durulama maddeli ve nemli bir bez kullanım ve kiri dikkatli bir şekilde ovun. Temiz nemli bir bezle tekrar temizleyin ve ölçüm sensörünü yumuşak bir bezle kurutun. Kablo ya da mızrak kahverengi olursa temizlik işlemi için piyasada bulunan bir çelik yünü ped kullanılmasını tavsiye ediyoruz.

Ne elektronik ünite ne de ölçüm sensörü akan su altında yıkanamaz ya da suya daldırılmaz. Bu GOURMET CHECK ürününün onarılamaz bir hasarına neden olabilir.

11. Güvenlik bilgileri

- Gourmet Check ürününü kullanmadan önce kullanma kılavuzunu daima okuyun.
- Cihazı mikrodalgada kullanmayın.
- Mızrağı ve kabloyu çocuklardan uzak tutun.
- GOURMET CHECK ürününü doğrudan güneş ışınına maruz bırakmayın.
- Ölçüm sensörünü kesinlikle doğrudan aleve maruz bırakmayın.
- Üretici ve bunun sevkiyatçıları bu ürünün tekniğine uygunsuz kullanımı nedeniyle ortaya çıkan hasarları ya da kayıplr için sorumluluk üstlenmemektedir.

12. Teknik veriler

Sıcaklık alanı: 32 °F – 572 °F / 0 °C – 300 °C

Bataryalar 2 x 1,5 V AAA

Teknik değişiklik yapma hakkı saklıdır. Baskı tekniği sapmaları söz konusu olabilir.

Ana sıcaklıklar		
Sığır eti Rozbif/Antrikot/T-Bonesteak Sirtın üst kısmı/rozbif	Optimum 54 - 57 °C	Kanlı 40 - 44 °C 58 - 62 °C
Dana eti Kalça filetosu/nihai kızartma parçası Dana kotlet Kaburga	57 - 62 °C 58 - 64 °C 86 - 90 °C	37 - 40 °C
Domuz eti Fileto/böbrek Boyun/domuz boynu Kaburga	58 - 62 °C / 64 °C 70 - 75 °C 80 - 85 °C	
Kuzu Sirt filetosu Gigot/kuzu budu	48 - 55 °C 58 - 64 °C	
Tavuk, tüm parçalar	En az 70 °C	

Ana sıcaklıklarla ilgili detaylı bilgiler için kasabınıza başvurun.



Bir ürende bulunan bu sembol bu ürün için 2013/56/AB sayılı



Avrupa yönetmeliğinin geçerli olduğu anlamına gelir. Bu sembol, ürünün 2006/66/AT sayılı Avrupa yönetmeliğin geçerli olduğu bataryalar içerdiği anlamına gelir.

Bunları kesinlikle normal ev çöpünde tasfiye etmeyin. Yerel düzenlemelerde elektrik ve elektronik cihazların ve bataryaların ayrı ayrı toplanması hakkında bilgi edinin. Yerel düzenlemelere uyun ve ürünü ve bataryaları normal ev çöpünde tasfiye etmeyin. Eski ürünlerin ve bataryaların tekniğine uygun tasfiyesi, çevreye ve sağlığa olumsuz etkilerin oluşmasını önler.

Bataryaların çıkarılması

Bataryaları çıkarmak için bataryaları takmaya yönelik ilgili bölümü dikkate alın.



www.dkbrands.com

DISTRIBUTION

DKB Household Switzerland AG | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland

DKB Household Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands

DKB Household Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria

DKB Household Germany GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

