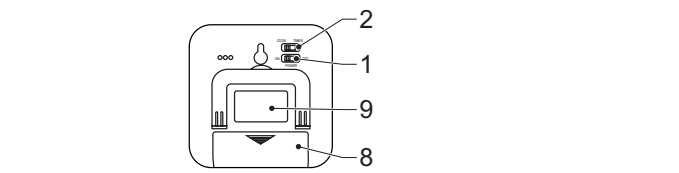
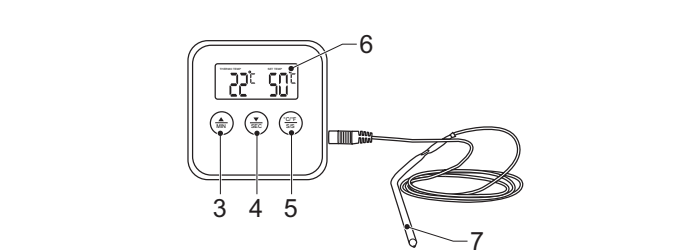


nedis

KATH105xx

Digital meat thermometer



<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>
<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>	<div> </div>

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

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

Use	
Timer	
<ul style="list-style-type: none">Set the mode switch to the timer mode. The display shows the timer. Press the minute/second buttons to set the display. Press the start/stop button to start the time. If the timer reaches "00:00", an alarm will sound. Press the start/stop button again to stop the timer. Simultaneously press and hold the minute button and the second button to reset the timer.	

Meat thermometer	
<ul style="list-style-type: none">Set the mode switch to the cooking mode. The display shows the temperature. Connect the probe plug to the device. Press the up/down buttons to set the temperature. The set temperature is shown on the right side of the display. Insert the probe into the thickest part of the meat. The actual temperature is shown on the left side of the display. If the meat thermometer reaches the set temperature, an alarm will sound.	

Temperature range for meat products			
Meat product	Meat product		
Filet of beef, medium/rare	38-55 °C	Leg of mutton, medium/rare	65-70 °C
Roast beef	85-90 °C	Leg of mutton, well-done	80-85 °C
Brisket of beef	90-95 °C	Roast venison	75-80 °C
Filet of veal	50-55 °C	Roast boar	75-78 °C
Saddle of veal, medium/rare	50-55 °C	Chicken	80-85 °C
Roast veal	68-74 °C	Turkey	80-90 °C
Saddle of pork	55-60 °C	Duck	80-90 °C
Roast pork	70-75 °C		

Safety	
General safety	
<ul style="list-style-type: none">Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference. The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observation of the safety instructions and improper use of the device. The device can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motor disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the device in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual. Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately. The device is suitable for indoor use only. Do not use the device outdoors. The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes. Do not use the device in locations with high humidity, such as bathrooms and swimming pools. Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water. Do not use the device in ovens or microwaves.	
Battery safety	
<ul style="list-style-type: none">Use only the batteries mentioned in the manual. Do not use old and new batteries together. Do not use batteries of different types or brands. Do not install batteries of reverse polarity. Do not short-circuit or disassemble the batteries. Do not expose the batteries to water. Batteries are prone to leakage when fully discharged. To avoid damage to the product, remove the batteries when leaving the product unattended for longer periods of time. If liquid from the batteries comes into contact with skin or clothing, immediately rinse with fresh water.	

Cleaning and maintenance	
Warning!	
<ul style="list-style-type: none">Before cleaning or maintenance, always switch off the device. Do not use cleaning solvents or abrasives. Do not clean the inside of the device. Dricken Sie auf die Auf-/Abwärtstasten, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt. Do not immerse the device in water or other liquids.	
<ul style="list-style-type: none">Clean the outside of the device using a soft, damp cloth. Thoroughly dry the device with a clean, dry cloth. Clean the probe with warm soapy water. Thoroughly dry the probe with a clean, dry cloth.	
Support	
If you need further help or have comments or suggestions, please visit www.nedis.com/support	

Contact			
nedis B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 't Hertogenbosch, The Netherlands			
Fleischprodukt	Fleischprodukt		
Filet oder Rind, Medium/Rare	38-55 °C	Lammkeule, Medium/Rare	65-70 °C
Rienderbraten	85-90 °C	Lammkeule, Well Done	80-85 °C
Bruststück vom Rind	90-95 °C	Hirschbraten	75-80 °C
Kalbsfilet	50-55 °C	Wildschweinbraten	75-78 °C
Kalbrcrân, Medium/Rare	50-55 °C	Hähnchen	80-85 °C
Kalbsbraten	68-74 °C	Truthahn	80-90 °C
Schweinrücken	55-60 °C	Ente	80-90 °C
Schweinbraten	70-75 °C		

Sicherheit	
Allgemeine Sicherheit	
<ul style="list-style-type: none">Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf. Der Hersteller ist nicht schadenersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstehen sind. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in dem sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege müssen des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese beaufsichtigt und unter Aufsicht des Erwachsenen stehen. Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.	

Nederlands - Beschrijving

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

Gebruik	
Timer	
<ul style="list-style-type: none">Zet de modusschakelaar in de timermodus. De display toont de timer. Druk op de minuten/seconden-knoppen om de timer in te stellen. Druk op de start/stop-knop om de timer te starten. Als de timer "00:00" bereikt, klinkt een alarm. Druk nogmaals op de start/stop-knop om de tijd te stoppen. Houd de minutenknop en de secondenkomp gelijktijdig ingedrukt om de timer te resetten.	

Vleesthermometer	
<ul style="list-style-type: none">Zet de modusschakelaar in de kookmodus. De display toont de temperatuur. Steek de sondeplug aan op het apparaat. Druk op de omhoog/omlaag-knoppen om de temperatuur in te stellen. De ingestelde temperatuur wordt rechts op de display weergegeven. Steek de sonde in het dikste gedeelte van het vlees. De werkelijke temperatuur wordt links op de display weergegeven. Als de vleesthermometer de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt een alarm.	

Temperatuurbereik voor vleesproducten			
Vleesproduct	Vleesproduct		
Runderbraten, medium/rare	38-55 °C	Schapebout, medium/rare	65-70 °C
Rundergebraad	85-90 °C	Schapebout, well done	80-85 °C
Runderbrét	90-95 °C	Hertengebraad	75-80 °C
Kalfsfilet, medium/rare	50-55 °C	Wildzwingelbraad	75-78 °C
Kalfsgebrad	68-74 °C	Kip	80-85 °C
Varkensende	55-60 °C	Eend	80-90 °C
Varkensgebrad	70-75 °C	Kalkun	80-90 °C

Veiligheid	
Allgemeine veiligheid	
<ul style="list-style-type: none">Lees voor gebruik de afbeelding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging. De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgschade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door verkeerd gebruik van het apparaat. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische beperking of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alookh de gevaren bijgevoerd die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij onder toezicht staan. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding. Gebruik het apparaat niet als onderdeel beschadigd of defect. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenhuis. Gebruik het apparaat niet buitenhuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden. Gebruik het apparaat niet op plaatsen met een hoge luchtvochtigheid, zoals badkamers en zwembaden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten. Gebruik het apparaat niet in ovens of magnetron.	

Batterijveiligheid	
<ul style="list-style-type: none">Gebruik alleen de in de handleiding vermelde batterijen. Combineer geen oude en nieuwe batterijen. Gebruik geen batterijen van verschillende typen of merken. Installeer batterijen niet met ongelijke polariteit. Veroorzaak geen kortsluiting van de batterijen. Haal de batterijen niet uit elkaar. Stel de batterijen niet bloot aan water. Stel de batterijen niet bloot aan vuur of extreme hitte. Volledig ontladen batterijen kunnen gaan lekken. Verwijder de batterijen wanneer u het product gedurende langere tijd onbeheerd achterlaat om schade aan het product te voorkomen. Indien vloeistof uit de batterij in contact komt met de huid of kleding, onmiddellijk spoelen met vers water.	

Reiniging en onderhoud	
Waarschuwing!	
<ul style="list-style-type: none">Schakel voor reiniging en onderhoud altijd het apparaat uit. Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Reinig niet de binnenzijde van het apparaat. Reinig het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat niet juist werkt, vervang het dan door een nieuw apparaat. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistof. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen.	
<ul style="list-style-type: none">Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog het apparaat grondig af met een schone, droge doek. Reinig de mode switch met warm zeepwater. Droog de sonde grondig af met een schone, droge doek.	

Support	
<p>Bezoek onze hulp of als u een opmerking of suggestie heeft een bezoek aan www.nedis.com/support</p>	

Contact	
nedis B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 't Hertogenbosch, Nederland	
Deutsch - Beschreibung	
1. Ein-/Aus-Schalter	 • Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „ON“. <p> • Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „OFF“.</p>
2. Modusumschalter	 • Stellen Sie den Schalter auf „COOK“, um den Garmodus einzustellen. <p> • Stellen Sie den Schalter auf „TIMER“, um den Timer-Modus einzustellen.</p>
3. Auf-/Ab-Taste Minuten-Taste	 • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu erhöhen. <p> • Timer-Modus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen.</p>
4. Ab-/Taste Sekunden-Taste	 • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu verringern. <p> • Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Sekunden einzustellen.</p>
5. "C/F"-Taste Start/Stop-Taste	 • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatureinheit ("C/F") einzustellen. <p> • Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Timer zu starten oder zu stoppen.</p>
6. Display	 • Garmodus: In dem Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt. <p> • Timer-Modus: Die Anzeigen zeigen die Minuten und Sekunden an.</p>
7. Messfühler	 • Stecken Sie den Stopfen des Messfühlers in die Öffnung des Messfühlers an der Seite des Geräts. <p> • Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleischs ein, um die Kerntemperatur des Fleischs zu messen.</p>
8. Batteriefach	 • Öffnen Sie das Batteriefach. <p> • Setzen Sie die Batterie (AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterie (+/-) mit den Polaritätsmarkierungen im Batteriefach übereinstimmt.</p> <p> • Schließen Sie das Batteriefach.</p>
9. Magnet	 • Verwenden Sie den Magneten, um das Gerät an einer Metalloberfläche (Eisen, Nickel, Kobalt und die meisten ihrer Legierungen) zu befestigen.

Deutsch - Beschreibung	
1. Ein-/Aus-Schalter	 • Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „ON“. <p> • Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf Position „OFF“.</p>
2. Modusumschalter	 • Stellen Sie den Schalter auf „COOK“, um den Garmodus einzustellen. <p> • Stellen Sie den Schalter auf „TIMER“, um den Timer-Modus einzustellen.</p>
3. Auf-/Ab-Taste Minuten-Taste	 • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu erhöhen. <p> • Timer-Modus: Drücken Sie auf die Taste, um die Minuten einzustellen.</p>
4. Ab-/Taste Sekunden-Taste	 • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatur zu verringern. <p> • Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Sekunden einzustellen.</p>
5. "C/F"-Taste Start/Stop-Taste	 • Garmodus: Drücken Sie die Taste, um die Temperatureinheit ("C/F") einzustellen. <p> • Timer-Modus: Drücken Sie die Taste, um die Timer zu starten oder zu stoppen.</p>
6. Display	 • Garmodus: In dem Display werden die reale Temperatur und die voreingestellte Temperatur angezeigt. <p> • Timer-Modus: Die Anzeigen zeigen die Minuten und Sekunden an.</p>
7. Messfühler	 • Stecken Sie den Stopfen des Messfühlers in die Öffnung des Messfühlers an der Seite des Geräts. <p> • Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleischs ein, um die Kerntemperatur des Fleischs zu messen.</p>
8. Batteriefach	 • Öffnen Sie das Batteriefach. <p> • Setzen Sie die Batterie (AAA) in das Batteriefach ein. Achten Sie darauf, dass die Polarität der Batterie (+/-) mit den Polaritätsmarkierungen im Batteriefach übereinstimmt.</p> <p> • Schließen Sie das Batteriefach.</p>
9. Magnet	 • Verwenden Sie den Magneten, um das Gerät an einer Metalloberfläche (Eisen, Nickel, Kobalt und die meisten ihrer Legierungen) zu befestigen.

Gebrauch	
<ul style="list-style-type: none">Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Timer-Modus. Auf der Anzeige erscheint der Timer. Drücken Sie auf die Minuten-/Sekundenanzeige, um den Timer einzustellen. Drücken Sie die Start-/Stoppaste, um den Timer zu starten. Sobald der Timer „00:00“ erreicht hat, ertönt ein Alarmgong. Drücken Sie die Start-/Stoppaste erneut, um den Timer anzuhalten. Drücken und halten Sie gleichzeitig die Minutenanzeige und die Sekundenanzeige, um den Timer zurückzusetzen.	
Fleischthermometer	
<ul style="list-style-type: none">Stellen Sie den Modus-Schalter auf den Garmodus. Auf dem Display erscheint die Temperatur. Verbinden Sie den Messfühler mit dem Gerät. Drücken Sie auf die Auf-/Abwärts-Tasten, um die Temperatur einzustellen. Die eingestellte Temperatur wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt. Führen Sie den Messfühler in den dicksten Teil des Fleischs ein. Die reale Temperatur wird auf der linken Seite des Displays angezeigt. Sobald ein Alarm ertönt, ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Alarmgong.	

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

Allgemeine Sicherheit	
<ul style="list-style-type: none">Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf. Der Hersteller ist nicht schadenersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstehen sind. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in dem sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege müssen des Benutzers darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese beaufsichtigt und unter Aufsicht des Erwachsenen stehen. Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.	

- Das Gerät eignet sich nur zur Verwendung in Innenräumen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Connecte la fiche de sonde à l'appareil.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten mit hoher Feuchtigkeit wie beispielsweise Badezimmer oder Schwimmbecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Becken oder anderen Behältnissen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Öfen oder Mikrowellen.

Batteriesicherheit	
<ul style="list-style-type: none">Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung genannten Batterien. Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien zusammen. Verwenden Sie Batterien unterschiedlicher Typen oder Marken. Setzen Sie die Batterien nicht mit verkehrter Polarität ein. Schließen Sie die Batterien nicht kurz und zerlegen Sie sie nicht. Setzen Sie die Batterien keinem Wasser aus. Setzen Sie die Batterien keinem Feuer oder übermäßiger Hitze aus. Batterien neigen dazu, auszufließen, wenn Sie vollständig entladen sind. Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden, entfernen Sie die Batterien, wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird. Falls Batterieflüssigkeit mit der Haut oder Kleidung in Berührung kommt, spülen Sie die Flüssigkeit sofort mit frischem Wasser ab.	

Reinigung und Pflege	
Warnung!	
<ul style="list-style-type: none">Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Warten stets ab. Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Reinigen Sie das Gerät nicht von innen. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.	
<ul style="list-style-type: none">Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem sauberen trockenen Tuch ab. Reinigen Sie den Messfühler mit warmem Seifenwasser. Trocknen Sie den Messfühler gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.	

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

Contact	
nedis B.V., De Tweeling 28, 5215 MC 't Hertogenbosch, Nederlande	
Español - Descripción	
1. Interruptor de encendido/apagado	 • Para encender el dispositivo, sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON". <p> • Para apagar el dispositivo, sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF".</p>
2. Interruptor de modo	 • Sitúe el interruptor en "COOK" para definir el modo de cocción. <p> • Sitúe el interruptor en "TIMER" para definir el modo de temporizador.</p>
3. Botón arriba	 • Modo de cocción: Pulse el botón para aumentar la temperatura. <p> • Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los minutos.</p>
4. Botón abajo	 • Modo de cocción: Pulse el botón para disminuir la temperatura. <p> • Modo de temporizador: Pulse el botón para ajustar los segundos.</p>
5. Botón de "C/F"	 • Modo de cocción: Pulse el botón para definir la unidad de temperatura ("C/F"). <p> • Modo de temporizador: Pulse el botón para iniciar o detener el temporizador.</p>
6. Pantalla	 • Modo de cocción: La pantalla muestra la temperatura real y la temperatura definida. <p> • Modo de temporizador: La pantalla muestra los minutos y los segundos.</p>
7. Sonda	 • Inserte el enchufe de la sonda en la entrada de la sonda del lateral del dispositivo. <p> • Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne para medir la temperatura interna de la carne.</p>
8. Compartimento de las pilas	 • Abra el compartimento de las pilas. <p> • Introduzca la pila (AAA) en el compartimento de las pilas. Asegúrese de que la polaridad de las pilas (+/-) coincida con las marcas de polaridad del interior del compartimento de las pilas.</p> <p> • Cierre el compartimento de las pilas.</p>
9. Aimant	 • Utilice el aimant para fijar el dispositivo a una superficie metálica (hierro, níquel, cobalto y la mayoría de sus aleaciones).

Italiano - Descrizione	</
------------------------	----

