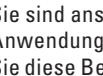


Willkommen Bienvenue Benvenuti

 Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Dieses Produkt ist bei richtiger Anwendung absolut sicher und haltbar. Ein zuverlässiger Gebrauch ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung und die Originalverpackung zum späteren Nachschlagen oder zur Weitergabe dieses Produktes auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Ce produit est absolument sûr et durable s'il est utilisé correctement. Une utilisation fiable n'est toutefois possible que si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation et ses consignes de sécurité et si vous agissez en les respectant. Conservez cette notice d'utilisation pour la consulter ultérieurement, ainsi que l'emballage d'origine en cas de transmission de ce produit. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Questo prodotto è assolutamente sicuro e durevole se usato correttamente. Un utilizzo affidabile è comunque possibile solo se si leggono ed osservano con la dovuta attenzione le presenti istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza in esse contenute. Conservare le istruzioni per l'uso e la confezione originale per una successiva consultazione o per l'eventuale cessione di questo prodotto. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Verwendungsziel Usage prévu Destinazione d'uso

Der Kerntemperaturmesser darf ausschliesslich zur Messung von Lebensmitteln im Backofen oder Grill verwendet werden. Elektroinheit immer ausserhalb des Ofens platzieren!
L'appareil de mesure de la température à cœur ne doit être utilisé que pour mesurer les aliments dans le four ou le gril. Placer toujours l'unité électrique à l'extérieur du four!
Il termometro a sonda deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti nel forno o sulla griglia. Posizionare l'unità elettrica sempre al di fuori del forno!

Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Istruzioni di sicurezza

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Gerät nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

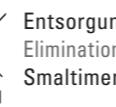
Gerät ist gegen Spritzwasser geschützt. Gerät immer ablegen zum Geschirrspülen, Duschen, Baden, Schwimmen etc. L'appareil est protégé contre les projections d'eau. Otez toujours l'appareil lorsque vous faites la vaisselle, vous vous baignez, douchez, nagez etc. L'apparecchio è resistente agli schizzi d'acqua. Togliere sempre l'apparecchio per lavare i piatti, farsi la doccia, il bagno, per nuotare ecc.

Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr! Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit! Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Tenir l'appareil d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.



Entsorgung/Umweltschutz
Elimination/Protection de l'environnement
Smaltimento/Tutela dell'ambiente

Batterien einsetzen / ersetzen Insérer / remplacer les piles Inserire / sostituire le batterie



Batterien nicht im Lieferumfang.
Après il vano batterie.
Le batterie non sono incluse nella fornitura.

Voreingestellte Garstufen (Richtwerte) Niveaux de cuisson prédefinis (valeurs indicatives) Gradi di cottura preimpostati (valori indicativi)

Technische Angaben Caractéristiques Specifiche

Kabellänge
Longueur du cordon
Lunghezza del cavo

~100 cm

Abmessung (L x H x T)
Dimensions (L x H x P)
Dimensioni (L x A x P)

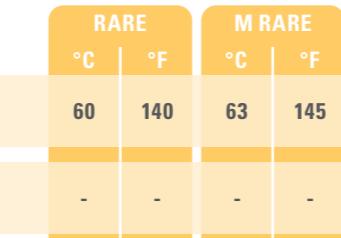
~8.5x8.5x2.5cm

Temperatur
Température
Temperatura

ca. -10° ~ 250 °C

Timer-Bereich
Zone de la minuterie
Intervallo del timer

99 min. 59 sec.

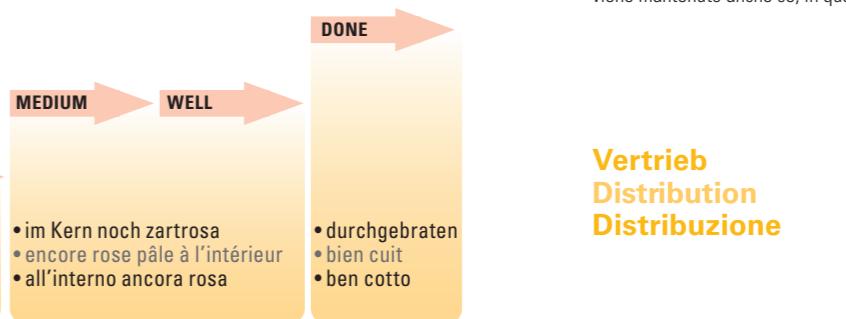

Batterienfach öffnen
Ouvrir le compartiment à piles
Aprire il vano batterie

Batterien (2x1.5 V AAA) einsetzen
Insérer les piles (2x1.5 VAAA)
Inserire le batterie (2x1.5 VAAA)

Batteriefach schliessen
Fermer le compartiment à piles
Chiudere il vano batterie

Störungen beheben
Résoudre les problèmes
Risoluzione dei problemi

Vertrieb
Distribution
Distribuzione





Geräteübersicht

Description de l'appareil

Descrizione dell'apparecchio

Vor Inbetriebnahme Sicherheitshinweise lesen!
Avant la mise en service, lire les consignes de sécurité!
Prima della messa in funzione leggere le istruzioni per la sicurezza!

! Gerät ist nicht wasserfest!
L'appareil ne résiste pas à l'eau!
L'apparecchio non è impermeabile!

1 Gebrauchen

Utilisation

Uso

Inbetriebnahme rückseitig
Mise en service sur la face arrière
Messa in funzione retro

Temperaturfühler einstecken
Insérer la sonde de température
Inserire la sonda

Magnethalterung
Support magnétique
Supporto magnetico

Fleischart
Type de viande
Tipo di carne

Fleischtemperatur
Température de la viande
Temperatura della carne

Garstufe
Niveau de cuisson
Grado di cottura

Zieltemperatur
Température cible
Temperatura obiettivo

Funktionstasten
Touches de fonction
Tasti funzione

Steckbuchse
Fiche femelle
Boccola di presa

«Cook-Modus»/Timer
«Cook-Modus»/Timer
«Cook-Modus»/Timer

Ein-/Ausschalter
Interrupteur marche/arrêt
Interruttore On/Off

Standfuss
Pied
Piedino

Temperaturfühler
Sonde de température
Sensore della temperatura

Reinigung
Nettoyage
Pulizia

Feucht abwischen und trocknen lassen
Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher
Pulire l'umidità e lasciare asciugare

2 Messen

Messen

Mesure

Misurazione

3 Reinigung

Nettoyage

Pulizia

4 Reinigung

Nettoyage

Pulizia

2.1 Korrekte Anwendung

Utilisation correcte

Uso corretto

Garzeit ist abhängig von der Temperatur des Grills oder des Backofens
Le temps de cuisson dépend de la température du gril ou du four
Il tempo di cottura dipende dalla temperatura della griglia o del forno

Bei fehlender oder schwacher Anzeige: Batterien ersetzen (siehe Rückseite)
En cas d'absence d'affichage ou d'affichage faible: remplacer les piles (voir au verso)
Se il display è assente o debole: Sostituire le batterie (vedi retro)

I Temperaturfühler setzen

Placer la sonde de température

Impostare il sensore di temperatura

Temperaturfühler horizontal in die Mitte des rohen Fleisches einstechen
Insérer la sonde de température horizontalement au milieu de la viande crue
Inserire la sonda in posizione orizzontale al centro della carne cruda

II Gerät einschalten

Mettre en marche l'appareil

Accendere l'apparecchio

Taste wiederholt antippen
Effleurer plusieurs fois la touche
Premere ripetutamente il tasto

III Funktion wählen

Choisir la viande

Selezionare il tipo di carne

BEEF
PORK
CHICK
TURKEY
VEAL
LAMB
HAM
FISH
PROG

IV Garstufe wählen

Choisir le niveau de cuisson

Selezionare il livello di cottura

RARE
M RARE
MEDIUM
WELL
DONE

Funktion wählen

Sélectionner la fonction

Selezionare la funzione

Temperaturfühler horizontal in die Mitte des rohen Fleisches einstecken
Insérer la sonde de température horizontalement au milieu de la viande crue
Inserire la sonda in posizione orizzontale al centro della carne cruda

V Funktion starten/halten

Démarrer/arrêter la fonction

Funzione start/stop

VI Ziel-Temperatur manuell anpassen

Ajuster manuellement la température cible

Regola manualmente la temperatura target

VII Gerät ausschalten

Éteindre l'appareil

Spegnere l'apparecchio

OFF

DE

FR

IT

Kerntemperaturmesser

Appareil de mesure de la température à cœur

Termometro a sonda

COOK

TIMER

I Alarmzeit einstellen (bis 99 Minuten und 59 Sekunden)

Régler l'heure de l'alarme (jusqu'à 99 minutes et 59 secondes)

Impostare l'ora dell'allarme (fino a 99 minuti e 59 secondi)

II Minuten einstellen

Régler les minutes

Impostare i minuti

III Sekunden einstellen

Régler les secondes

Impostare i secondi

IV Bei Bedarf: Timer zurücksetzen

Si nécessaire: Réinitialiser la minuterie

Se necessario: Azzeramento del timer

V Bei Bedarf: Ziel-Temperatur manuell anpassen

Si nécessaire: Ajuster manuellement la température cible

Se necessario: Regola manualmente la temperatura target

VI 3 Sek. gedrückt halten

Maintenir enfoncé 3 secondes

Tenere premuto per 3 sec.

III 3 Sek. gedrückt halten

Maintenir enfoncé 3 secondes

Tenere premuto per 3 sec.

VII Aktuelle Fleischtemperatur wird angezeigt

La température actuelle de la viande est affichée

Viene visualizzata la temperatura attuale della carne

Umstellung der Temperatureinheit:

Changement d'unité de température:

Conversione dell'unità di temperatura:

I Umstellung °Celsius / °Fahrenheit

Changement d'unité de température:

Conversione °Celsius / °Fahrenheit

II 3 Sek. gedrückt halten

Maintenir enfoncé 3 secondes

Tenere premuto per 3 sec.

III 3 Sek. gedrückt halten

Maintenir enfoncé 3 secondes

Tenere premuto per 3 sec.

Art. Nr. **74783.01**
11778