



Wir danken Ihnen für den Kauf des digitalen SUNARTIS® Braten Thermometers.

Bevor Sie dieses Produkt in Gebrauch nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung und vor allem die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Falls Sie das Produkt weitergeben, vergessen Sie bitte diese Anleitung nicht.

Im Weiteren finden Sie einige wichtige Informationen zum Gebrauch des digitalen Braten Thermometers.

- Hauptmerkmale:
• Direktanzeige.
• Akustischer Temperaturalarm.
• 7 Fleischsorten und Garungsgrade wählbar, vom Anwender einstellbar.
• Temperaturalarm.
• Großes, leicht ablesbares LCD-Display. Verschiedene Sprachen wählbar.
• Automatische und manuelle Abschaltung.
• umschaltbare Temperaturanzeige, °C und °F.
• 3V (2 x LR44) Batterien

- A. Bedienung:
• Reinigen Sie den Messfühler vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und geben Sie es nicht in den Geschirrspüler.
• Legen Sie das Gerät während der Zubereitung von Speisen nicht in den Backofen oder die Mikrowelle, da es hierdurch beschädigt werden könnte. Benutzen Sie das Gerät bitte nicht in einer Umgebung, deren Temperatur über der maximalen Betriebstemperatur des Geräts liegt.
• Nach dem Gebrauch Wischen Sie das Thermometer nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.

1. Einsatz:

- Bitte beachten:
• Die Temperatursonde darf nur Temperaturen bis maximal 300 °C (572 °F) ausgesetzt werden. Bei Temperaturen über 300 °C (572 °F) besteht die Gefahr einer Beschädigung. Entfernen Sie das Gerät bei einem Alarm wegen zu hoher Temperatur bitte aus dem Garraum.
• Die Messgenauigkeit der Temperatur bezieht sich auf die Differenz zwischen diesem Produkt und einem normalen Thermometer in einer Umgebung mit konstanter Temperatur.
• Legen Sie das Gerät während der Zubereitung von Speisen nicht in den Backofen oder die Mikrowelle, da es hierdurch beschädigt werden könnte. Legen Sie das Gerät bitte nicht in eine Umgebung, deren Temperatur über der maximalen Betriebstemperatur des Geräts liegt.
• Tauchen Sie das Gerät bitte nicht mit einem feuchten Tuch.
• Achten Sie darauf, das Gerät nicht fallenzulassen, da hierdurch seine Genauigkeit, die Funktionen des Displays und der Alarm beeinträchtigt werden könnten.

1.1. Hinweis zur Inbetriebnahme

- a) Drehen Sie die obere Abdeckung (LCD-Modul) in Pfeilrichtung, um sie abzunehmen.
b) Legen Sie die beiliegenden Batterien entsprechend den Polaritätsangaben ein.
c) Setzen Sie nach dem Einsetzen der Batterie das LCD-Modul wieder auf das Thermometer auf.

1.2. Ein- und Ausschalten des Geräts

- A. Einschalten
Drücken Sie die Taste "SET" etwa eine Sekunde lang, um das Gerät einzuschalten. Nach dem Einschalten zeigt das Gerät die gemessene Temperatur, die Art des Kochguts und die entsprechende empfohlene Kochtemperatur (vom letzten Gebrauch). Das Gerät befindet sich nun im Normalbetrieb. Beachten Sie bitte die nachstehende Abbildung.



Abb. 1

- Gleichzeitig überprüft das Gerät die Batteriespannung. Falls die Batterie zu stark entladen ist, erscheint das Batteriesymbol.

B. Ausschalten

- a) Ausschalten von Hand --- Drücken und halten Sie die Taste "SET" drei Sekunden lang.
b) Automatisches Ausschalten --- Wenn die Temperatur unter 50 °C (122 °F) beträgt, sich nicht wesentlich ändert und am Gerät ca. 5 bis 6 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet es sich automatisch aus.

1.3. Auswahl der Sprache

- a) Zur Auswahl der Sprache drücken Sie während des Einsetzens der Batterien die Taste "SET" und halten sie gedrückt, bis im Display das Symbol DE erscheint. Insgesamt stehen sieben Sprachen zur Auswahl.
b) Wählen Sie mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Sprache aus. Die Reihenfolge der Sprachen ist DE, EN, FR, IT, ES, SW und DU.
c) Drücken Sie die Taste "SET", um die Sprachauswahl zu bestätigen und die Einstellung zu verlassen.

1.4. Auswahl °C/°F

- Bringen Sie den Schalter "C/F" in die gewünschte Position. Der Schalter befindet sich im Innern des Batteriefachs.

1.5. Auswahl der Fleischsorte

- A. Fleischorte
Drücken Sie im Normalbetrieb die Taste "+" oder "+", um die gewünschte Fleischsorte auszuwählen (die verschiedenen Sorten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt). Die Standardauswahl ist USER.

B. Garungsgrad:

- Bei den Einstellungen Rind, Kalb und Lamm sind drei verschiedene Garungsgrade wählbar (halbdurch, medium und durch).

Table with columns: Reihenfolge, Position, Englisch (EN), Deutsch (DE), Französisch (FR), Italienisch (IT), Spanisch (ES), Schwedisch (SW), Niederländisch (DU). Rows include Beef, Veal, Lamb, Pork, Turkey, Burger, User and various doneness levels.

1.6. Einstellen der Alarmtemperatur

- A. Von Anwender eingestellte Temperatur:
a) Drücken Sie im Modus ANWEND die Taste "SET", um die Temperatur einstellen zu können.
b) Die Alarmtemperatur blinkt.
c) Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Alarmtemperatur ein. Drücken Sie anschließend nochmals die Taste "SET", um den Wert zu bestätigen und die Einstellung zu verlassen.
d) Die Alarmtemperatur blinkt nun nicht mehr.

B. Alarm:

- a) Wenn die gemessene Temperatur die Alarmtemperatur erreicht, gibt das Gerät vier Folgen aus je vier Tönen ab (also insgesamt 16 Töne), und im Display erscheint.
b) Falls die Temperatur weiterhin oberhalb der Alarmtemperatur bleibt, wiederholt das Gerät den Alarm alle 30 Sekunden.
c) Alarm bei zu hoher Temperatur: Das Gerät erzeugt einen akustischen Alarm und im LCD-Display erscheint das Symbol mit dem Zusatz "HHH", wenn die gemessene Temperatur über 200 °C beträgt.

2. Reinigung

- Achtung!
• Das Gerät ist weder wasserfest noch wasserdicht. Tauchen Sie es daher nicht in Wasser ein. Eine Reinigung im Geschirrspüler ist ebenfalls nicht möglich. Das Gerät kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
• Bedenken Sie, dass der Messfühler heiß sein kann. Warten Sie, um Verbrennungen zu vermeiden, mit dem Reinigen, bis er abgekühlt ist.

3. Austausch der Batterie:

- Die Batterie muss ausgetauscht werden, wenn im LCD-Display das Symbol erscheint oder die Anzeige nur noch schwach erkennbar ist. Zum Austausch werden zwei Batterien des Typs LR44 benötigt.
a) Drehen Sie die obere Abdeckung (LCD-Modul) in Pfeilrichtung, um sie abzunehmen und die Batterien herauszunehmen.
b) Setzen Sie die neuen LR44-Batterien ein und achten Sie dabei auf die Polarität.
c) Setzen Sie nach dem Einsetzen der Batterie das LCD-Modul wieder auf das Thermometer auf.

4. Technische Daten

- Gehäuse: ABS-Kunststoff
Sonde: Edelstahl 18/8
Abmessungen: Ø 45 mm x 225 mm, Sonde 200 mm
Messbereich: (0 bis 200 °C) (32 bis 392 °F)
Messgenauigkeit: ±1° bei (0 bis 100 °C)
±2° bei (100 bis 200 °C)

5. Allgemeine Warnhinweise

- Achtung!
• Legen Sie das Gerät nicht in den Ofen.
• Reinigen Sie den Messfühler nach jedem Gebrauch gründlich.
• Das Thermometer ist NICHT wasserdicht und NICHT spülmaschinefest. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und geben Sie es nicht in die Spülmaschine. Sie können es mit einem feuchten Tuch reinigen.
• Um Verbrennungen zu vermeiden, reinigen Sie es bitte nur, nachdem es abgekühlt ist.
• Wenn der Kontrast des Displays nachlässt, sollten Sie die Batterie austauschen. Achten Sie auf eine sachgemäße Entsorgung der gebrauchten Batterien.
• Die normale Funktion des Produktes kann durch starke elektromagnetische Felder gestört werden. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um zurück zum normalen Betrieb zu gelangen.

6. Entsorgung

- Das Gerät, seine Verpackung und die Batterien bestehen aus Wertstoffen, die dem Recycling zugeführt werden können. Das Recycling verringert die Menge an zu entsorgendem Restabfall und trägt dazu bei, die Umwelt zu schonen. Entsorgen Sie die Verpackung bitte bei einer Recyclingeinrichtung, die die Abfälle nach Werkstoffen trennt. Nutzen Sie hierzu bitte die örtlichen Sammelstellen für Papier, Pappe und leichte Verpackungen.

Batterie

- Beachten Sie bitte, dass dieses Gerät eine oder mehrere Batterien enthält. Batterien und Akkus sollten nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Verbrauchte Batterien und Akkus sollten an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden. Schonen Sie bitte unsere Umwelt, indem Sie Ihre Batterien sachgemäß entsorgen. Wir danken Ihnen für Ihre Mühe!

Gerät:

- Dieses Produkt enthält Wertstoffe, die wiederverwendet werden können, um die Umwelt zu schonen. Nutzen Sie zur Entsorgung bitte die örtlichen Sammelstellen.

Verpackung:

- Verpackungsmaterial kann dem Recycling zugeführt werden. Achten Sie bitte auf eine umweltgerechte Entsorgung.

7. Kennzeichnung:

- Mit dem CE-Kennzeichen ("Communauté Européenne" = Europäische Union) bestätigt der Hersteller, dass das Produkt den Anforderungen der entsprechenden europäischen Richtlinien für die Produktsicherheit entspricht.

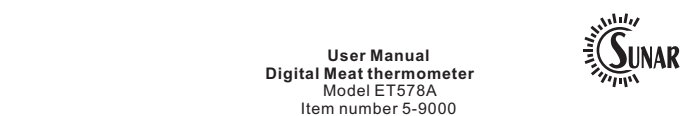
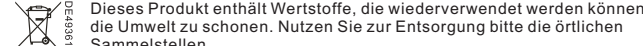
Interseroh:

- Wir nehmen am Dualen System teil. Bitte helfen Sie uns, indem Sie auf eine entsprechende Entsorgung achten.

8. Kundendienst:

- Bei Fragen steht Ihnen die Mingle Instrument GmbH Europe gerne zur Verfügung. Sie erreichen uns telefonisch während der üblichen Bürozeiten, Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sowie jederzeit per E-Mail.

Virmondstr. 143 D-47877 Willich, Deutschland
Telefon: +49(0)2156 498850
Fax: +49(0)2156 498811
E-Mail: info@mingle-europe.com
www.mingle-europe.com



We congratulate you on your purchase of our SUNARTIS® Digital Meat thermometer.

Before using this product, please read this instruction manual and especially the safety instructions carefully. Please keep this instruction manual for later reference and pass it on to another user in case of transfer of ownership.

Below we give you some important information for using this thermometer

- Main Features:
• Instant measurement.
• Audible temperature alarm.
• 7 meat types and doneness levels selectable, user-set temperature alarm.
• Easy to read jump LC display. Multi-language selectable.
• Auto and manual on/off.
• °C/°F selectable.
• 3V (2 x LR44) batteries

A. Operating instructions:

- Clean the probe with a damp cloth before use. Do not immerse in water or place in dishwasher.
• Please do not use the unit in the oven or microwave when cooking food, as this may cause damage to the product. Please do not use the unit in an environment that is hotter than the unit's maximum operating temperature.
• Care after use: Wipe the thermometer with a damp cloth after use.

1. Use

- Please note:
• The thermometer probe can only sustain a maximum temperature of 300 °C (572 °F). Damage may be caused if it is used at a temperature higher than 300 °C (572 °F). Please remove the unit from the cooking environment if there is a high temperature alert.

- The temperature measuring accuracy refers to the difference between this product and a regular thermometer in a constant temperature environment. Do not use the unit in an oven or microwave, etc. when cooking, as this may damage the unit. Please do not place the unit in an environment that is above the operating temperature.

- Please do not immerse the unit in water. Clean the unit with a damp cloth only. Avoid touching, since this will affect the accuracy, display functions, and alarm.

1.1. Instructions for Use:

- a) Rotate the upper cover (LCD module) according to the arrow direction to take down the cover.
b) The battery cover is indicated by the polarity.
c) After installing the new batteries install the module back to the thermometer.

1.2. Turning the unit ON and OFF

- A. Powering on
Press the "SET" button for about 1 second to power on the unit. After powering on, the unit will display the measured temperature, the food type, and the corresponding recommended cooking temperature (from the last time it was used); the unit is now in normal mode. Please refer to the figure below.

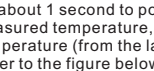


fig. 1

- At the same time, it will check the battery voltage. The low voltage indicator will show the battery voltage is too low.

B. Powering off

- a) Turn off manually --- press and hold the "SET" button for 3 seconds.
b) Auto power-off --- when the temperature is lower than 50 °C (122 °F), and there is no obvious temperature change and no operation for about 5 to 6 minutes, the unit will power off automatically.

1.3. Language selection

- a) To enter the language mode press and hold the "SET" button while installing batteries, until DE appears on display. There are a total of 7 language choices for different users' needs.
b) Auto power-off --- when the temperature is lower than 50 °C (122 °F), and there is no obvious temperature change and no operation for about 5 to 6 minutes, the unit will power off automatically.

1.4. C/°F Selection

- Slide the C/°F switch to select the unit of temperature. The switch is located inside the battery cover.

1.5. Meat type selection

- A. Meat type:
In normal mode, press "+" or "+" to select the meat type (Please refer to the table below for the meat types). The default choice is USER.

B. Doneness levels:

- In the beef, veal, and lamb options, there are 3 doneness levels (Med. Rare / Medium/Well Done) available (Please refer to the table below for the temperatures of different doneness levels).

Table with columns: Sequence, Item, English (EN), German (DE), French (FR), Italian (IT), Spanish (ES), Swedish (SW), Dutch (DU). Rows include Beef, Veal, Lamb, Pork, Turkey, Burger, User.

1.6. Alarm temperature setting

- A. User-set alarm temperature:
a) In USER mode, press the "SET" button to enter temperature setting mode.
b) The alarm temperature blinks.
c) Use "+" or "-" button to set your own alarm temperature.
d) After setting the alarm temperature, press the "SET" button again to confirm and escape the setting mode.
e) The alarm temperature stops blinking.

- a) Once the detected temperature reaches alarm temperature, there are four 4-beep alerts (total 16 beeps sound), and a "HHH" shows on the LCD.
b) If the detected temperature still stays above the alarm temperature, the unit will alert every half-minute.
c) If the temperature of the unit will alarm and the LCD displays a "HHH" icon and "HHH" if the detected temperature is higher than 200 °C.

2. Cleaning

- Attention!
• Please do not immerse the unit in water or place it in a dishwasher, as the unit is not water-resistant or waterproof. The unit can be wiped with a damp cloth.
• After use, the steel probe may be hot. To prevent burns, clean it only when it has cooled off.

3. Battery Replacement:

- The normal function of the product may be disrupted by strong electro magnetic interference. If so, simply turn off and turn on the item again to resume normal operation.

4. Technical Data

- Casing: ABS plastic
Probe: Stainless steel 18/8
Size: Ø 45 mm x 225 mm, probe 200 mm
Measuring range: (0-200 °C) (32-392 °F)
Measuring accuracy: ±1° at (0-100 °C)
±2° at (100-200 °C)

5. General Warnings

- Attention!
• Please do not place the unit in an oven.
• Clean the probe thoroughly after each use.
• The thermometer is NOT waterproof and NOT dishwasher safe. Do not fully immerse the product in water or wash it in a dishwasher. It can be cleaned with a damp cloth.
• After use, the steel probe may be hot. To prevent being burnt, clean it only when it has cooled off.
• Please replace the batteries when the display becomes dim. Please dispose of the used batteries correctly.
• The normal function of the product may be disrupted by strong electro magnetic interference. If so, simply turn off and turn on the item again to resume normal operation.

6. Disposal

- The product, its packaging, and the batteries supplied have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment. Dispose of the packaging at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging by type.

Battery

- Please take note that this unit contains one or more batteries. Batteries and accumulators must not be disposed of as unsorted municipal waste. Users of batteries and accumulators must use the available collection facilities for the return, recycling, and handling of batteries and accumulators. Please take care of our environment and dispose of your batteries accordingly. Thank you for your assistance.

Unit:

- This product contains valuable parts that can be recycled to reduce the impact on the environment. Please use public municipal facilities for disposal.

Packaging:

- Packaging materials can be recycled. Please dispose of them in an environmentally safe way.

7. Marking:

- By attaching the CE mark, ("Communauté Européenne" = European Community) the producer confirms that the product meets the requirements of the relevant European guidelines for product safety.

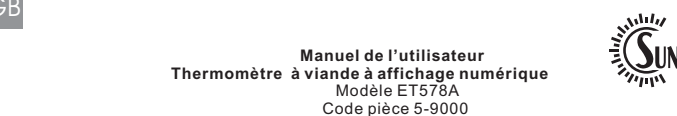
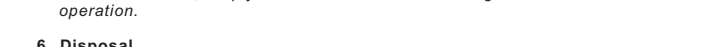
Interseroh:

- We are participating in the dual system. Please help by disposing accordingly.

8. Service:

- For any questions about the product, Mingle Instrument GmbH Europe is at your service. You can reach us by telephone during normal office hours, Monday to Friday from 8.00 am until 5.00 pm, or at any time via e-mail.

Virmondstr. 143 D-47877 Willich, Germany
Phone: +49(0)2156 498850
Fax: +49(0)2156 498811
Email: info@mingle-europe.com
www.mingle-europe.com



Félicitations, vous venez d'acheter notre thermomètre à viande à affichage numérique SUNARTIS®.

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement le présent manuel d'instructions et, plus particulièrement, les consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et transmettez-le à l'utilisateur suivant si vous cédez l'appareil.

Dans la suite de ce manuel, vous trouverez plusieurs informations importantes concernant l'utilisation de ce thermomètre.

Caractéristiques principales:

- Retiève de mesure instantanée.
• Alarme sonore de détection de température.
• Possibilité de choisir entre 7 types de viande différents et plusieurs niveaux de cuisson, grâce à une alarme de température paramétrable par l'utilisateur.
• Très grande lisibilité grâce à un afficheur à cristaux liquides géant et grand choix de langues.
• 2 options de mise en marche et de mise à l'arrêt: automatique et manuelle.
• Sélection de l'unité de température (°C ou °F)
• Fonctionne avec 2 piles de 3 V de type LR44

A. Instructions de fonctionnement:

- Avant utilisation, nettoyez la sonde avec un chiffon humide. N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le placez pas au lave-vaisselle.
• Pendant la cuisson des aliments, l'appareil ne doit pas être placé à l'intérieur du four ou du micro-ondes, sinon il risque d'être endommagé. L'appareil ne doit pas non plus être utilisé dans un environnement où la température est supérieure à la température maximale de fonctionnement de l'appareil.
• Entretien après utilisation: Après utilisation, essuyez le thermomètre avec un chiffon humide.

1. Utilisation

- La sonde de température est conçue pour supporter une température maximum de 300 °C (572 °F). Si vous l'utilisez à une température supérieure à 300 °C (572 °F), elle risque d'être endommagée. Si l'appareil émet une alarme de haute température, retirez l'appareil de l'environnement de cuisson.
La très grande précision de mesure de ce thermomètre lui vient de sa différence par rapport à un thermomètre ordinaire utilisé dans un environnement à température constante.
Pendant la cuisson, ne placez pas l'appareil à l'intérieur du four ou du micro-ondes ou in risque d'être endommagé. Ne placez pas non plus l'appareil dans un environnement où la température dépasse la température maximum de fonctionnement de l'appareil.
Veuillez à ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
Évitez de laisser tomber l'appareil. En cas de chute, la précision, les fonctions d'affichage et le fonctionnement de l'alarme de l'appareil peuvent être affectés(e)s.

1.1. Instructions d'utilisation:

- a) Pour ouvrir le compartiment des piles, tournez le couvercle supérieur du module à cristaux liquides de l'afficheur dans le sens de la flèche.
b) Retirez les piles fournies en respectant les polarités indiquées.
c) Une fois les piles neuves installées, remettez le module de l'afficheur en place sur le thermomètre.

1.2. Mise en marche et mise à l'arrêt de l'appareil

- A. Mise en marche
Appuyez sur la touche "SET" pendant environ 1 seconde. Une fois allumé, l'appareil affiche toutes les informations remontant à sa dernière utilisation --- la température mesurée, le type d'aliment et la température de cuisson recommandée correspondante. L'appareil est alors en mode de fonctionnement normal. Référez-vous à la figure ci-dessous.

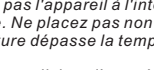


Fig. 1

- L'appareil vérifie en même temps le niveau de charge des piles. Si le témoin de charge apparaît, cela signifie que le niveau de charge des piles est trop faible.

B. Mise à l'arrêt

- a) Mise à l'arrêt manuelle: appuyez sur la touche "SET" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
b) Mise à l'arrêt automatique: si la température est inférieure à 50°C (122°F) et si ne se produit aucune variation notable de la température, au bout d'environ 5 à 6 minutes d'inutilisation, l'appareil s'arrête automatiquement.

1.3. Choix de la langue

- a) Pour ouvrir le menu de sélection de langue, appuyez sur la touche "SET" et maintenez-le enfoncé en même temps que vous installez (ou ré-installez) les piles dans leur compartiment. Le message "DE" apparaît alors sur l'afficheur. L'appareil est pré-programmé avec 7 langues différentes de façon à convenir aux besoins d'un grand nombre d'utilisateurs.
b) Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour sélectionner la langue désirée. Les différents choix de langues s'affichent dans l'ordre suivant: DE, EN, FR, IT, ES, SW et DU.
c) Appuyez sur la touche "SET" pour confirmer la langue sélectionnée et revenir au mode normal.

1.4. Sélection de l'unité de température (C ou F)

- Modifiez la position du sélecteur "C/F" pour choisir l'unité d'affichage de la température. Ce sélecteur est situé à l'intérieur du compartiment des piles.

1.5. Sélection du type de viande

- A. Type de viande:
Appuyez sur les boutons "+" ou "+" pour sélectionner le type de viande (référez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les différents types de viande). Le choix par défaut est "USER" (Utilisateur).

B. Niveaux de cuisson:

- À l'intérieur des options "boeuf", "veau" et "agneau", trois niveaux de cuisson différents sont disponibles "Mi-saignant", "À point" et "Bien cuit" (référez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les températures correspondantes aux différents niveaux de cuisson).

Table with columns: Séquence, Viande, Anglais (EN), Allemand (DE), Français (FR), Italien (IT), Espagnol (ES), Suédois (SW), Néerlandais (DU). Rows include Beef, Veal, Lamb, Pork, Turkey, Burger, User.

1.6. Réglage de la température d'alarme

- A. Température d'alarme réglée par l'utilisateur:
a) En mode "UTILISATEUR", appuyez sur la touche "SET" pour entrer dans le mode de réglage de température.
b) L'indicateur de température d'alarme clignote.
c) Utilisez "+" ou "-" pour régler la température d'alarme de votre choix.
d) Après avoir réglé la température d'alarme, appuyez de nouveau sur la touche "SET" pour confirmer et revenir en mode normal.
e) L'indicateur de température d'alarme arrête de clignoter.

- B. Alarme:
a) Dès que la température détectée atteint la température d'alarme, l'appareil déclenche une série de quatre alertes de quatre bips longs chacune (soit au total 16 bips) et le symbole "HHH" apparaît sur l'afficheur.
b) Si, après cette série d'alarmes, la température détectée reste supérieure à la température d'alarme, l'appareil continue d'émettre une alarme toutes les trente secondes.
c) L'alarme de haute température: l'appareil déclenche une alarme et l'afficheur indique à la fois le symbole "HHH" et le message "HHH" si la température détectée est supérieure à 200 °C.

2. Nettoyage

- Attention!
• N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le placez pas au lave-vaisselle --- l'appareil n'est pas étanche et ne résiste pas à l'eau! Vous pouvez l'essuyer avec un chiffon humide.
• Après utilisation, la sonde en inox peut être brûlante. Pour éviter de vous brûler, nettoyez-la seulement après qu'elle ait refroidi.

3. Remplacement des piles:

- Les piles doivent être remplacées si le symbole apparaît sur l'afficheur ou si l'affichage devient flou. L'appareil fonctionne avec 2 piles de type LR44.
a) Tournez le couvercle supérieur (du module de l'afficheur) dans le sens de la flèche de façon à pouvoir retirer le couvercle puis retirez les piles.
b) Installez deux piles neuves LR44 dans le compartiment et n'oubliez pas de vérifier les polarités.
c) Après avoir installé les piles neuves, remettez le module de l'afficheur en place à l'intérieur du thermomètre.

4. Données techniques

- Batterie: Plastique ABS
Sonde: Acier inoxydable 18/8
Dimensions: Ø 45 mm x 225 mm, sonde 200 mm
Plage de mesures: (0-200 °C) (32-392 °F)
Précision des mesures: ±1° dans la plage 0 à 100 °C
±2° dans la plage 100 à 200 °C

5. Avertissements d'ordre général

- Attention!
• Ne placez pas l'appareil dans le four ou dans le micro-ondes.
• Nettoyez soigneusement la sonde après chaque utilisation.
• Ce thermomètre n'EST PAS étanche et NE RESISTE PAS au lave-vaisselle. N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide.
• Après utilisation, la sonde en inox peut être brûlante. Pour éviter de vous brûler, nettoyez-la seulement après qu'elle ait refroidi.
• Remplacez les piles quand l'affichage devient flou. Éliminez les piles usagées conformément à la réglementation.
• Le fonctionnement normal du produit peut être perturbé par de forts champs électromagnétiques. Si cela se produit, éteignez le produit et le rallumer pour retourner au fonctionnement normal.

6. Mise au rebut de l'appareil

- Le produit, son emballage et les piles fournies ont été fabriqués à partir de matériaux présentant une valeur pour le recyclage. Le recyclage réduit le volume des déchets et contribue à préserver l'environnement. Éliminez l'emballage en le confiant à une déchèterie qui trie les matériaux en fonction de leur type. Utilisez les moyens locaux de tri sélectif à votre disposition pour la collecte des papiers, des cartons et des emballages légers.

Piles

### Gebruikershandleiding Digitale Vleesthermometer Model ETS78A Artikelnummer 5-9000



Van harte gefeliciteerd met de aankoop van onze SUNARTIS® Digitale Vleesthermometer.

Lees deze handleiding en vooral de veiligheidsinstructies a.u.b. zorgvuldig door, voordat u dit product gaat gebruiken. Bewaar de handleiding goed voor later gebruik en geef deze aan een eventuele nieuwe eigenaar door.

Navolgend verstreken wij belangrijke informatie aangaande het gebruik van de digitale Vleesthermometer.

- Belangrijke functies:**
- Ogenblikkelijk meten
  - Acoestisch temperatuuralarm
  - 7 vleestypes en gewenste gaarheid selecteerbaar, door de gebruiker ingesteld temperatuuralarm
  - Gemakkelijk afleesbaar jumbo LC display. Meerdere talen selecteerbaar
  - Automatisch en handmatig in/uit te schakelen
  - °C/°F selecteerbaar
  - 3V (2 x LR44) batterijen

- A. Gebruiksaanwijzingen:**
- Reinig de sonde met een vochtige doek, voordat u deze gebruikt. Dompel de thermometer niet in water en plaats hem niet in een vaatwasser.
  - Gebruik de thermometer niet in de magnetron of de oven, omdat hij daardoor beschadigd kan raken. Gebruik de thermometer niet in een omgeving waarin de temperatuur hoger is dan de maximum gebruikstemperatuur van de thermometer.
  - Na het gebruik, veeg de thermometer na gebruik met een vochtige doek af.

#### 1. Gebruik

- Let op:**
- De temperatuursonde is uitsluitend bestand tegen een maximum temperatuur van 300°C (572°F). Als de sonde bij een hogere temperatuur dan 300°C (572°F) gebruikt wordt, kan deze daardoor beschadigd raken. Verwijder de thermometer uit de kookzone, als er gevaar voor een hogere temperatuur bestaat.
  - De precizie waarmet dit product meet heeft betrekking op het verschil tussen dit product en een reguliere thermometer in een omgeving met een constante temperatuur.
  - Gebruik de thermometer niet in de oven, magnetron enz., omdat hij daardoor beschadigd kan raken. Gebruik de thermometer niet in een omgeving waar de temperatuur hoger is dan de gebruikstemperatuur van de thermometer.
  - Dompel de thermometer niet in water. Reinig de thermometer uitsluitend met een vochtige doek.
  - Laat de thermometer niet vallen, omdat dit de meetprecisie en andere functies negatief kan beïnvloeden.

#### 1.1. Gebruiksaanwijzingen:

- Draai de bovenste afdekking (LCD module) in de richting van de pijl om de afdekking te verwijderen.
- Plaats de meegeleverde batterijen in het vakje en let hierbij op de juiste polariteit.
- Nadat u de nieuwe batterijen in het vakje heeft geplaatst, brengt u de module weer op de thermometer aan.

#### 1.2. Thermometer AAN en UIT zetten

- A. Aanzetten**  
Druk ca. 1 seconde lang op de "SET" knop om de thermometer in te schakelen. Nadat de thermometer ingeschakeld is, geeft hij de gemeten temperatuur, het soort vlees en de betreffende aanbevolen kooktemperatuur (sinds het laatste gebruik) aan; de thermometer bevindt zich nu in de normaleodus. Zie onderstaande afbeelding.



Abt. 1

Tegelijkertijd wordt het voltage van de batterij gemeten. De indicator geeft aan, als het voltage van de batterij te laag is.

#### B. Uitzetten

- Handmatig uitzetten --- druk op de "SET" knop en houd hem 3 seconden ingedrukt.
- Automatisch uitschakelen --- als de temperatuur lager is dan 50°C/122°F, en als de temperatuur gedurende 5 minuten niet verandert, wordt de thermometer automatisch uit.

#### 1.3. Taal selecteren

- Om de taal te selecteren drukt u, terwijl u de batterijen in de thermometer plaatst, op de "SET" knop en houdt u deze ingedrukt, totdat NL in het display verschijnt. Er kunnen in totaal 7 talen geselecteerd worden, al naar gelang de gebruiker.
- Druk op de "+" of "-" knop om de gewenste taal te selecteren. De volgorde van de talen is DE, EN, FR, IT, ES, SW, en NL.
- Druk op de "SET" knop om de geselecteerde taal te bevestigen en de taal-modus te verlaten.

#### 1.4. C/°F selecteren

Verschuf de C/°F schakelaar om de temperatureenheden te selecteren. Deze schakelaar bevindt zich in het batterijvakje.

#### 1.5. Soort vlees selecteren

- A. Soort vlees**  
Druk in de normaleodus op de knop "+" of "-" om het soort vlees te selecteren (voor de verschillende soorten vlees zie de onderstaande tabel). De standaard keuze is USER.

- B. Gewenste gaarheid:**  
Voor de gaarheid van rundvlees, kalfsvlees en lamsvlees zijn 3 opties (med. rare/medium/well done) beschikbaar (zie de onderstaande tabel van de temperaturen voor de gewenste gaarheid).

| Volgorde   | Begrip       | Engels (EN) | Duits (DE) | Frans (FR) | Italiaans (IT) | Spaans (ES) | Zweeds (SW) | Nederlands (NL) |        |
|------------|--------------|-------------|------------|------------|----------------|-------------|-------------|-----------------|--------|
| Med rare   | 63°C/145°F   | Vers        | RUND       | RIND       | BOEUF          | MANZO       | VACA        | NOETK           | RUNDTV |
| Med        | 71°C/160°F   | s           |            |            |                |             |             |                 |        |
| Well Done  | 77°C/170°F   | s           |            |            |                |             |             |                 |        |
| Med rare   | 63°C/145°F   | Vers        | VEAL       | KALB       | VEAU           | VITEL       | TERNR       | KALVK           | KALF   |
| Med        | 71°C/160°F   | s           |            |            |                |             |             |                 |        |
| Well Done  | 77°C/170°F   | s           |            |            |                |             |             |                 |        |
| Med rare   | 63°C/145°F   | Vers        | LAMB       | LAMM       | AGNEA          | AGNEL       | CORDR       | LAMM            | LAM    |
| Med        | 71°C/160°F   | lamsvlees   |            |            |                |             |             |                 |        |
| Well Done  | 77°C/170°F   | s           |            |            |                |             |             |                 |        |
| 71°C/160°F | Varkensvlees | PORK        | SCHW/N     | PORC       | MAIAL          | CERDO       | GRISK       | VARKE           |        |
| 74°C/165°F | Gevogelte    | POULT       | HUHN       | POULT      | POLLO          | POLLO       | KYKLI       | KIP             |        |
| 74°C/165°F | Kalkoen      | TURKE       | TRUTH      | DINDO      | TACCH          | PAVO        | KALKO       | KALKO           |        |
| 71°C/160°F | Burger       | BURGR       | BURGR      | BURGR      | BURGR          | BURGR       | BURGR       | GURGR           |        |
| 71°C/160°F | Gebruiker    | USER        | ANWEN      | USAGR      | UTENT          | USUAR       | FORBR       | GEBRU           |        |

#### 1.6. Alarmpijp instellen

- A. Door de gebruiker ingestelde alarmpijp:**  
a) Druk in de USER-modus op de "SET" knop om de temperatuur in te stellen.  
b) Melding "Alarmpijp knippert".  
c) Druk op de "+" of "-" knop om een eigen alarmpijp in te stellen.  
d) Nadat u de alarmpijp ingesteld heeft, drukt u nog eens op de "SET" knop om de instelling te bevestigen en de instelmodus te verlaten.  
e) De melding "Alarmpijp knippert niet meer".

#### B. Alarm:

- Zodra de gemeten temperatuur de alarmpijp bereikt, zijn herhaaldelijk 4 waarschuwingstonen te horen (in totaal 16 waarschuwingstonen), en het symbool verschijnt in het LCD.
- Als de gemeten temperatuur hoger blijft dan de alarmpijp, geeft de thermometer elke halve minuut een waarschuwing.
- Waarschuwing hoge temperatuur: de thermometer geeft een waarschuwingstonen en in het LCD verschijnt een symbool en "HHH" als de temperatuur hoger is dan 200°C.

#### 2. Reiniging

##### Attentie!

Dompel de thermometer a.u.b. niet in water of plaats hem niet in de vaatwasser, omdat de thermometer niet bestand is tegen water en ook niet waterdicht is. U kunt de thermometer met een vochtige doek afvegen. Na gebruik kan de stalen sonde heet zijn. Om brandwonden te voorkomen, mag u de sonde pas reinigen, als deze afgekoeld is.

- 3. Batterij vervangen:**  
De batterij moet vervangen worden, als in het LCD het symbool verschijnt of als het LCD onduidelijk wordt. Voor het vervangen zijn 2 batterijen van het type LR44 noodzakelijk.  
a) Verwijder de bovenste afdekking (LCD module) door deze in de richting van de pijl te bewegen, en haal de batterijen uit het vakje.  
b) Plaats de nieuwe LR44 batterijen in het vakje en let op dat de polariteit correct is.  
c) Nadat u de nieuwe batterijen in het vakje heeft geplaatst, brengt u de LCD module weer op de thermometer aan.

#### 4. Technische gegevens

|               |  |
|---------------|--|
| Behuizing:    | ABS plastic                              |
| Sonde:        | Roestvrij staal 18/8                     |
| Afmetingen:   | Ø 45 mm x 225 mm, sonde 200 mm           |
| Meetbereik:   | (0-200°C) / (32-392°F)                   |
| Meetprecisie: | ±1° bij (0-100°C)<br>±2° bij (100-200°C) |

#### 5. Algemene waarschuwingen

##### Attentie!

- Plaats de thermometer a.u.b. niet in de oven.
- Reinig de sonde grondig na elk gebruik. De thermometer is NIET waterdicht en NIET vaatwasserbestendig. Dompel de thermometer niet onder in water of reinig hem niet in de vaatwasser. U kunt de thermometer met een vochtige doek reinigen.
- Na gebruik kan de stalen sonde heet zijn. Om brandwonden te voorkomen, mag u de sonde pas reinigen, als deze afgekoeld is.
- Vervang de batterijen, zodra het display onduidelijk wordt. Verwijder de gebruikte batterijen a.u.b. volgens de voorschriften.
- De normale functie van het product kan worden verstoord door sterke elektromagnetische interferentie. Als dit het geval is, schakel het product uit en weer in, om de normale werking te hervatten.

#### 6. Afvalverwijdering

Het product, de verpakking en de batterijen zijn vervaardigd van waardevolle materialen, die gerecycled kunnen worden. Door recycling wordt de hoeveelheid afval verminderd en het milieu beschermd. Bied de verpakking aan bij een recyclingpunt dat materialen sorteert. Maak gebruik van de plaatselijke inzamelplaatsen voor het verzamelen van papier, karton en lichtgewicht verpakking.

#### Batterij

Houd er a.u.b. rekening mee dat dit product een of meerdere batterijen bevat. Batterijen en accu's mogen niet samen met het gewone huisvuil worden verwijderd. Batterijen en accu's moeten als afval verwijderd worden via de beschikbare inzamelplaatsen voor de verwijdering en recycling van batterijen en accu's. Denk a.u.b. aan het milieu en zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van uw batterijen. Hartelijk dank voor uw medewerking.

#### Product

Dit product bevat waardevolle onderdelen die gerecycled kunnen worden, om de uitwerking op het milieu te verminderen. Maak a.u.b. gebruik van de gemeentelijke inzamelplaatsen voor afval.

#### Verpakking:

Verpakkingsmaterialen kunnen gerecycled worden. Verwijder de verpakking a.u.b. op een milieuvriendelijke manier als afval.

#### 7. Markering:

Door de CE-markering ("Communauté Européenne" = European Community) aan te brengen, bevestigt de fabrikant dat het product overeenkomt met de vereisten van de toepasselijke Europese richtlijnen voor de productveiligheid.

#### Interseroh:

Wij doen mee aan het duale systeem voor de milieuvriendelijke verwerking van verpakkingen. Help ons a.u.b. hierbij door het afval dienovereenkomstig te verwijderen.

#### 8. Klantenservice:

Bij eventuele vragen over het product staat Mingle Instrument GmbH Europe u graag ter beschikking.

Wij zijn telefonisch bereikbaar gedurende de normale kantooruren, van 8.00 tot 17.00, of op elk moment via e-mail.

Virmondstr. 143 D-47877 Willich, Germany  
Tel: +49(0) 2156 496850  
Fax: +49(0) 2156 496811  
Email: info@mingle-europe.com  
www.mingle-europe.com



### Manual del usuario Termómetro de carne digital Modelo ETS78A Número de referencia 5-9000



Le felicitamos por la compra de nuestro termómetro digital de lectura instantánea SUNARTIS®.

Antes de utilizar este producto, sírvase leer atentamente este manual de instrucciones, especialmente las instrucciones para la seguridad. Conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores y entréguelo al nuevo usuario en caso de traspaso del aparato.

A continuación, le ofrecemos información importante para el uso del termómetro de carne digital.

#### Características principales:

- Medición instantánea.
- Alarma de temperatura audible.
- Posibilidad de seleccionar 7 tipos de carne y grados de cocción; alarma de temperatura personalizada.
- Pantalla LCD amplia de fácil lectura. Posibilidad de elegir entre varios idiomas
- Conexión/desconexión automática y manual.
- Posibilidad de elegir entre °C/°F
- Pilas 3V (2 x LR44)

#### A. Instrucciones de uso:

- Limpie la sonda con un paño húmedo antes de utilizarla. No se debe sumergir en agua ni lavar en el lavavajillas.
- No utilice el aparato en el horno o el microondas cuando esté preparando alimentos; el producto podría sufrir daños. No utilice el aparato en un entorno con una temperatura superior a la temperatura de servicio máxima.
- Después del uso, limpie el termómetro con un paño húmedo.

#### 1. Uso

- Observar:**
- La sonda de temperatura sólo soporta una temperatura máxima de 300°C (572°F). A temperaturas superiores a 300°C (572°F) puede sufrir daños. Retire el aparato del entorno de cocción si se emite una advertencia de temperatura alta.
  - La precisión de la medición de temperatura se refiere a la diferencia entre este producto y un termómetro corriente en un entorno con una temperatura constante.
  - No utilice el aparato en un horno o un microondas, etc. mientras esté cocinando, ya que podría sufrir daños. No introduzca el aparato en un entorno cuya temperatura supere la temperatura de servicio.
  - No sumerja el aparato en agua. Limpie el aparato únicamente con un paño húmedo.
  - Evite dejar caer el aparato, ya que esto afectará la precisión, las funciones de indicación y la alarma.

#### 1.1. Instrucciones de uso:

- Gire la cubierta superior (módulo LCD) en dirección de la flecha para quitar la cubierta.
- Inserte la pila suministrada con la polaridad indicada.
- Después de colocar las pilas nuevas, vuelva a instalar el módulo en el Termómetro.

#### 1.2. Conexión y desconexión del aparato

- A. Conexión**  
Pulse el botón "SET" durante aprox. 1 segundo para conectar el aparato. Después de la conexión, el aparato indica la temperatura medida, el tipo de alimento y la temperatura de cocción recomendada (del último uso); el aparato se encuentra ahora en el modo normal. Ver la figura abajo.



Fig. 1

Al mismo tiempo, comprueba la tensión de la pila. El indicador de tensión baja señala si la tensión de la pila es demasiado baja.

#### B. Desconexión

- Desconexión manual --- pulse el botón "SET" y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
- Desconexión automática --- si la temperatura es inferior a 50°C/122°F y no se produce ningún cambio de temperatura perceptible y ninguna operación durante aprox. 5 a 6 minutos, el aparato se desconecta automáticamente.

#### 1.3. Selección del idioma

- Para entrar en el modo de idiomas, mantenga pulsado el botón "SET" mientras esté colocando las pilas hasta que aparezca DE en la pantalla. Según las necesidades del usuario es posible elegir entre 7 idiomas distintos.
- Pulse el botón "+" o "-" para seleccionar el idioma deseado. El orden de los idiomas es DE, EN, FR, IT, ES, SW y DU.
- Pulse el botón "SET" para confirmar el idioma seleccionado y salir del modo.

#### 1.4. Selección de C/°F

Deslice el conmutador entre C/°F para seleccionar la unidad de temperatura. El conmutador se encuentra en el interior del compartimento de pilas.

#### 1.5. Selección del tipo de carne

- A. Tipo de carne:**  
En el modo normal, pulse el botón "+" o "-" para seleccionar el tipo de carne (consulte la siguiente tabla con respecto a los tipos de carne). La selección por defecto es USUAR.

#### B. Grado de cocción:

En las opciones de vaca, ternera y cordero existen 3 niveles de cocción (Poco hecho/Medio hecho/Hecho) (consulte la siguiente tabla con respecto a las temperaturas que corresponden a los distintos grados de cocción).

| Secuencia   | Opción      | Inglés (EN) | Alemán (DE) | Francés (FR) | Italiano (IT) | Español (ES) | Sueco (SW) | Holandés (DU) |
|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|------------|---------------|
| Poco hecho  | 63°C/145°F  | Vaca        | BEEF        | RIND         | BOEUF         | MANZO        | VACA       | NOETK         |
| Medio hecho | 71°C/160°F  | franca      |             |              |               |              |            |               |
| Hecho       | 77°C/170°F  | s           |             |              |               |              |            |               |
| Poco hecho  | 63°C/145°F  | Ternera     | VEAL        | KALB         | VEAU          | VITEL        | TERNR      | KALVK         |
| Medio hecho | 71°C/160°F  | franca      |             |              |               |              |            |               |
| Hecho       | 77°C/170°F  | s           |             |              |               |              |            |               |
| Poco hecho  | 63°C/145°F  | Cordero     | LAMB        | LAMM         | AGNEA         | AGNEL        | CORDR      | LAMM          |
| Medio hecho | 71°C/160°F  | fresco      |             |              |               |              |            |               |
| Hecho       | 77°C/170°F  | s           |             |              |               |              |            |               |
| 71°C/160°F  | Cerdo       | PORK        | SCHW/N      | PORC         | MAIAL         | CERDO        | GRISK      | VARKE         |
| 74°C/165°F  | Pollo       | POULT       | HUHN        | POULT        | POLLO         | POLLO        | KYKLI      | KIP           |
| 74°C/165°F  | Pavo        | TURKE       | TRUTH       | DINDO        | TACCH         | PAVO         | KALKO      | KALKO         |
| 71°C/160°F  | Hamburguesa | BURGR       | BURGR       | BURGR        | BURGR         | BURGR        | BURGR      | GURGR         |
| 71°C/160°F  | Usuario     | USER        | ANWEN       | USAGR        | UTENT         | USUAR        | FORBR      | GEBRU         |

#### 1.6. Ajuste de la temperatura de alarma

- A. Temperatura de alarma personalizada:**  
a) En el modo USUAR, pulse el botón "SET" para entrar en el modo de ajuste de temperatura.  
b) La temperatura de alarma parpadea.  
c) Pulse el botón "+" o "-" para ajustar su propia temperatura de alarma.  
d) Una vez que haya ajustado la temperatura de alarma, vuelva a pulsar el botón "SET" para confirmar y salir del modo de ajuste.  
e) La temperatura de alarma deja de parpadear.

#### B. Alarma:

- Una vez que la temperatura detectada alcanza la temperatura de alarma, se emiten cuatro advertencias de 4 pillos cada una (en total, 16 pillos) y aparece en la pantalla LCD.
- Si la temperatura detectada se mantiene por encima de la temperatura de alarma, el aparato emite la advertencia cada medio minuto.
- Advertencia de temperatura alta: el aparato emite una alarma y la pantalla LCD muestra un icono y "HHH" si la temperatura detectada es superior a 200°C.

#### 2. Limpieza

##### ¡Atención!

- No sumerja el aparato en agua y no lo ponga al lavavajillas, dado que no es resistente al agua ni estanco. El aparato se puede limpiar con un paño húmedo.
- Después del uso, la sonda de acero puede estar caliente. Para evitar quemaduras, limpie únicamente una vez que se haya enfriado.
- Cambie las pilas cuando la palanca pierda luminosidad. Elimine las pilas usadas correctamente.
- La función normal del aparato puede ser perturbado por fuertes campos electromagnéticos. Si esto ocurre, apague el aparato y vuelva a encenderlo para volver al funcionamiento normal.

#### 3. Cambio de las pilas:

- Las pilas se tienen que sustituir cuando la pantalla LCD muestra o pierde luminosidad. Para el cambio se necesitan 2 pilas del tipo LR44.  
a) Gire la cubierta superior (módulo LCD) en dirección de la flecha para quitar la cubierta y retire las pilas.  
b) Coloque las pilas LR44 nuevas, observando la polaridad correcta.  
c) Después de colocar las pilas nuevas, vuelva a insertar el módulo LCD en el termómetro.

#### 4. Datos técnicos

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Carcasa:               | Plástico ABS                         |
| Sonda:                 | Acero inoxidable 18/8                |
| Medidas:               | Ø 45 mm x 225 mm, sonda 200 mm       |
| Margen de medición:    | (0-200°C) / (32-392°F)               |
| Precisión de medición: | ±1° a (0-100°C)<br>±2° a (100-200°C) |

#### 5. Advertencias generales

##### ¡Atención!

- No coloque el aparato en el horno.
- Limpie la sonda a fondo después de cada uso.
- El termómetro NO es estanco y NO es apto para el lavavajillas. No sumerja el producto en agua ni lo lave en el lavavajillas. Se puede limpiar con un paño húmedo.
- Después del uso, la sonda de acero puede estar caliente. Para evitar quemaduras, limpie únicamente una vez que se haya enfriado.
- Cambie las pilas cuando la palanca pierda luminosidad. Elimine las pilas usadas correctamente.
- La función normal del aparato puede ser perturbado por fuertes campos electromagnéticos. Si esto ocurre, apague el aparato y vuelva a encenderlo para volver al funcionamiento normal.

#### 6. Eliminación

El producto, su embalaje y las pilas adjuntas están fabricados de materiales valiosos que se pueden reciclar. El reciclaje reduce el volumen de residuos y ayuda a proteger el medio ambiente. Entregue el embalaje a un punto de reciclaje donde los materiales son clasificados por su tipo. Utilice los sistemas locales para la recogida de papel, cartón y materiales de embalaje ligeros por tipos.

#### Pilas

Tenga en cuenta que este aparato contiene una o varias pilas. Las pilas y baterías recargables no se deben eliminar como basura doméstica sin clasificar. Los usuarios de pilas y baterías recargables deben utilizar el sistema de recogida disponible para la devolución, el reciclaje y la manipulación de pilas y baterías recargables. Proteja el ambiente y elimine las pilas correctamente. Gracias por su colaboración.

#### Aparato:

Este producto contiene piezas valiosas que pueden ser recicladas para reducir el impacto ambiental. Utilice los sistemas municipales públicos para la eliminación.

#### Embalaje:

Los materiales de embalaje son reciclables. Elimínelos de forma respetuosa con el medio ambiente.

#### 7. Marcado:

Al aplicar la marca CE ("Comunidad Europea"), el fabricante confirma que el producto cumple los requisitos de las Directivas europeas relevantes para la Seguridad de los productos.

#### Interseroh:

Participamos en el sistema dual. Por favor, colabore eliminando correctamente los residuos.

#### 8. Servicio postventa:

Póngase en contacto con Mingle Instrument GmbH Europe para cualquier consulta con relación al producto.

Nos alcanza por teléfono durante el horario de oficina normal, de lunes a viernes de las 8.00 a las 17.00 horas, o en cualquier momento por e-mail.

Virmondstr. 143 D-47877 Willich, Alemania  
Teléfono: +49(0) 2156 496