

CONGRATULATIONS / FÉLICITATIONS

You just bought our thermoMEATER. Enjoy it to the fullest.
Follow our below care and use instructions or on beka-cookware.com

Vous venez d'acquérir un thermoMEATER. Profitez-en pleinement.
Découvrez nos instructions d'entretien et d'utilisation ci-dessous ou sur beka-cookware.com

With love. Cordialement.



THERMOMEATER

Care & use

- Measure the exact temperature of your roast (°C, °F) and time your dishes up to 99min and 59sec.
- LCD display with background lighting. Easy to read directly.
- Due to its magnetic backside, the ThermoMEATER can be used as a magnet on your fridge or cooker hood. Always within reach!
- Uses 1 AAA 1.5V battery (not included).

Easy to use:

1. THE TIMER:

Push the button on the back of the ThermoMEATER to **TIMER** mode.
The display shows minutes (**MIN**) and seconds (**SEC**).

To set minutes, press

To set seconds, press

To start and stop the timer, press

When the ThermoMEATER has reached the set time, it will beep.

To reset the timer: Press and hold and simultaneously.

2. THE THERMOMETER:

Push the button on the back of the ThermoMEATER to **COOK** mode.
Connect the cord to one side of the ThermoMEATER.
To select your preferred temperature unit, press

To select the desired temperature, press (for higher temperature)

or (for lower temperature)

Insert the probe on the cord into the food to be cooked. The temperature of the food is shown to the left on the display. When the food has reached the chosen temperature, the ThermoMEATER will beep.

Guarantee

This Beka item is guaranteed for 3 years from the date of purchasing, provided it is used as per the care and use instructions.

This means the item will be repaired free of charge or replaced if it is found to be defective due to faulty materials and/or manufacture or during household use. In case of replacement, if the defective product is no longer available, BEKA reserves the right to replace the item with a similar product.

This guarantee does not apply to:

- Damage caused by normal wear and tear, negligence, improper use and/or use for commercial purposes
- Damage caused by heavy impact or dropping the product
- Use for something other than its intended purpose
- Disassembled products

In the unlikely event that a fault should occur, simply return this pan to the relevant store together with proof of purchase and packaging. Please also be sure to include a return address, description of product defect, phone number, and any other information pertinent to the product's return.

THERMOMEATER

Usage et entretien

- Vérifiez la température exacte de votre cuisson (°C, °F) et réglez la minuterie jusqu'à 99 minutes et 59 secondes pour vos préparations.
- Écran LCD rétroéclairé. Facile à lire directement.
- Grâce à sa face arrière aimantée, vous pouvez utiliser le ThermoMEATER comme aimant sur votre frigo ou votre hotte. Toujours à portée de main !
- Fonctionne avec 1 pile AAA 1.5V (non incluse).

Facile à utiliser:

1. LE MINUTEUR :

Placer le curseur à l'arrière du ThermoMEATER sur le mode **TIMER**.
L'affichage montre les minutes (**MIN**) et les secondes (**SEC**). (**SEC**)

Pour programmer les minutes, appuyer sur

Pour les secondes, appuyer sur

Pour démarrer et arrêter le minuteur, appuyer sur

Quand le ThermoMEATER aura atteint le temps désiré, il se mettra à sonner.

Pour réinitialiser le minuteur : appuyer et maintenir sur et simultanément.

2. LE THERMOMÈTRE:

Placer le curseur à l'arrière du ThermoMEATER sur le mode **COOK**.
Mettre le câble à l'intérieur du ThermoMEATER.

Pour sélectionner l'unité de température souhaitée, appuyer sur

Pour sélectionner la température désirée, appuyer sur (pour l'augmenter)

ou pour la diminuer.

Piquer la sonde à l'intérieur de l'aliment cuisiné. La température de l'aliment est montrée à gauche de l'écran. Le ThermoMEATER sonnera quand la température sera atteinte.

Garantie

Les ustensiles de cuisine Beka sont garantis pour une période de 3 ans à compter de la date d'achat, moyennant le respect des instructions d'utilisation et d'entretien.

Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et /ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire.

Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- les défectuosités provoquées par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale.
- Dommages causés par un impact important ou la chute du produit
- Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu
- Produits démantelés

Au cas où un problème devrait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.

THERMOMEATER

Pflege und bedienung

- Zum Messen der exakten Temperatur Ihres Bratens (°C, °F) und der Zubereitungszeit (bis 99 Min. und 59 Sek.).
- LCD-Anzeige mit Hintergrundbeleuchtung. Kann einfach direkt abgelesen werden.
- Dank der magnetischen Rückwand kann der ThermoMEATER als Magnet auf dem Kühlschrank oder der Dunstabzugshaube eingesetzt werden. Immer griffbereit!
- Betrieb mit 1 AAA-1,5-V-Batterie (nicht im Lieferumfang enthalten).

Verwendung:

1. DER TIMER:

Schieben Sie die Taste auf der Rückseite des ThermoMEATER in den Modus „TIMER“. Auf der Anzeige erscheinen Minuten („MIN“) und Sekunden („SEC“).

Zum Einstellen der Minuten drücken Sie 

Zum Einstellen der Sekunden drücken Sie 

Zum Starten und Stoppen des Timers drücken Sie 

Wenn der ThermoMEATER die eingestellte Zeit erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Zum Zurücksetzen des Timers: Drücken und halten Sie gleichzeitig  und .

2. DAS THERMOMETER:

Schieben Sie die Taste auf der Rückseite des ThermoMEATER in den Modus „COOK“. Schließen Sie das Kabel auf einer Seite des ThermoMEATER an.

Zur Auswahl der gewünschten Einstellung drücken Sie 

Zum Auswählen der gewünschten Temperatur drücken Sie  (für eine höhere Temperatur)

oder  (für eine niedrigere Temperatur).

Führen Sie den Fühler am Kabel in das Bratgut ein. Die Temperatur des Bratguts erscheint links auf der Anzeige. Wenn das Bratgut die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt im ThermoMEATER ein akustisches Signal.

Garantie

Sie erhalten vom Kaufdatum an bis zu 3 Jahre Garantie auf Ihr Beka Kochgeschirr, vorausgesetzt, dass Sie das Kochgeschirr entsprechend seinem Verwendungszweck einsetzen und die Pflegeanweisungen befolgen.

Diese Garantie gilt nicht für:

- Schaden, verursacht durch normalen Verschleiß, Nachlässigkeit, Missbrauch und/oder kommerziellen Gebrauch
- Schaden, verursacht durch schwere Einwirkungen oder Herunterfallen des Produkts
- Zweckwidrigen Gebrauch des Produkts
- Demontierte Produkte

Dies bedeutet, das Kochgeschirr wird kostenlos instandgesetzt oder gleichwertig ausgetauscht, wenn bei haushaltüblichem Gebrauch ein Defekt aufgrund von Material- bzw. Herstellungsfehlern auftritt. Wenn das defekte Produkt im Fall eines Umtauschs nicht mehr im Lieferprogramm sein sollte, behält sich BEKA das Recht des Umtauschs gegen ein ähnliches Produkt vor. Die Beka-Garantie deckt keine Mängel ab, die auf Zuwiderhandlung, oder unsachgemäßen Gebrauch schließen lassen. Sollte doch einmal der unwahrscheinlich Fall eines Mangels eintreten, bringen Sie den Artikel mit Ihrer Kaufquittung und Verpackung zu Ihrem Händler zurück. Hinterlassen Sie Ihre Adresse und die Beschreibung des Produktmangels. Der Händler wird sich mit uns in Verbindung setzen.

THERMOMEATER

Gebruiksaanwijzing

- Meet de exacte temperatuur van je gebrad (°C, °F) en time je bereidingen tot 99min en 59sec.
- LCD-display met achtergrondverlichting. Gemakkelijk om direct af te lezen.
- Door de magnetisch achterwand kan je de ThermoMEATER als magneet gebruiken op je frigo of dampkap. Altijd binnen handbereik!
- Werkt met 1 AAA 1.5V batterij (niet inbegrepen).

Gemakkelijk in gebruik:

1. DE TIMER:

Schuif de knop op de achterzijde van het toestel naar **TIMER**-modus. Het scherm geeft de minuten (**MIN**) en seconden (**SEC**) weer.

Om MIN in te stellen, druk 

Om SEC in te stellen, druk 

Om te starten of te stoppen, druk 

Wanneer de het toestel de ingestelde tijd heeft bereikt, zal u een signaal horen.

Resetten: Hou de knoppen  en  tegelijk ingedrukt.

2. DE THERMOMETER:

Schuif de knop op de achterzijde van de ThermoMEATER naar **COOK**-modus. Verbind het koord met het toestel.

Om de gewenste temperatuureenheid (°C of °F) te selecteren, druk 

Om de gewenste temperatuur in te stellen, druk  (voor hogere temperatuur)

of  (voor lagere temperatuur).

Plaats de pin aan het koord in het voedsel dat moet worden gekookt. De temperatuur van het voedsel wordt links op de display weergegeven. Wanneer het voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt, zal u een signaal horen.

Garantie

Dit Beka kookartikel geniet een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop, behoudens correct gebruik en onderhoud. Dit houdt in dat uw artikel kosteloos zal worden hersteld of vervangen indien uw artikel door tekortkomingen van materiaal of productie, niet perfect functioneert tijdens huishoudelijk gebruik.

Deze garantie geldt niet voor:

- Schade veroorzaakt door normale slijtage, nalatigheid, misbruik en/of commercieel gebruik
- Schade veroorzaakt door zware impact of val van het product
- Ander gebruik van het product dan waarvoor het bestemd is
- Ontmantelde producten

In geval van een vervanging, behoudt BEKA het recht het artikel door een gelijkwaardig product te vervangen indien dit niet langer beschikbaar is. Om aanspraak te maken op de garantie bezorgt u het artikel terug in de winkel waar u het product kocht samen met uw aankoopbewijs en verpakking. Vermeld zeker uw adres, de beschrijving van het defect, uw telefoonnummer en andere relevante informatie betreffende de teruggave van het product.

BEKA-COOKWARE.COM

ALLINOX GROUP Stationsstraat 127, 8780 Oostrozebeke, Belgium
Info@beka-cookware.com

© All rights reserved Allinox 07/2019