

ADE

Funk-Bratenthermometer

Wireless Meat Thermometer |
Termómetro de cocina inalámbrico |
Thermomètre de cuisson sans fil |
Termometro per arrosti |
Radiowy termometr do mięs



Bedienungsanleitung

BBQ 1408

Operating Manual | Manual de instrucciones |
Mode d'emploi | Istruzioni per l'uso |
Instrukcja obsługi



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Dieses Thermometer hilft Ihnen, den perfekten Garpunkt und die Temperatur für unterschiedliche Fleischsorten, Weine und weitere Lebensmittel zu überprüfen. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und gutes Gelingen.

Ihr ADE Team

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Sicherheit	6
Inbetriebnahme	10
Lieferumfang	11
Auf einen Blick.....	12
Grundfunktionen.....	14
Temperatur messen	17
Sonstige Funktionen	20
Reinigen.....	20
Technische Daten.....	21
Konformitätserklärung	22
Garantie	23
Entsorgen.....	24

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Bratenthermometer dient zum Messen der Temperatur bzw. des Gargrades von Lebensmitteln beim Braten.

Weitere Einsatzmöglichkeiten:

- Grill-Thermometer
- Getränke-Thermometer für heiße und kalte Getränke,
- Speise-Thermometer (für Suppen, beim Backen, für Babynahrung etc.)

Der Artikel ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Artikel ungeeignet.

Zum Messen der Körpertemperatur von Menschen oder Tieren ist das Thermometer nicht geeignet. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr!

Sicherheit

- Dieser Artikel ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie der Artikel zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen,

dass sie nicht mit dem Artikel spielen.

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Geräte und Batterien deshalb für Kleinkinder unerreichbar aufbewahren. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

GEFAHR für Kinder

- Kinder von Verpackungsmaterial und Kleinteilen fernhalten. Bei Verschlucken besteht Erstickengefahr.

GEFAHR von Verletzungen

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Thermometer. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr. Stecken Sie nach dem Gebrauch immer sofort wieder die Schutzkappe auf die Fühlerspitze.

GEFAHR von Brand/Verbrennung und/oder Explosion

- Explosionsgefahr bei unsachgemäßem Auswechseln der Batterien. Ersatz nur durch denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp. „Technische Daten“ beachten.
- Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, auseinander genommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden. Ansonsten besteht erhöhte Explosions- und Auslaufgefahr, außerdem können Gase entweichen!
- Kontakt der Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten vermeiden. Bei Kontakt die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser spülen und umgehend einen Arzt aufsuchen.

VORSICHT vor Sachschäden

- Bratenthermometer und/oder Funkempfänger nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Beide Teile dürfen auch nicht zur Reinigung in den Geschirrspüler gegeben werden.

- Geräte vor starken Stößen und Erschütterungen schützen.
- Batterien aus beiden Geräten herausnehmen, wenn diese verbraucht sind oder wenn Sie den Artikel länger nicht benutzen. So werden Schäden vermieden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Beim Einsetzen und Wechseln der Batterien auf die richtige Polarität (+/-) achten.
- Batterien keinen extremen Bedingungen aussetzen, indem Sie diese z. B. auf Heizkörpern oder unter direkter Sonneneinstrahlung lagern. Erhöhte Auslaufgefahr!
- Batterie- und Gerätekontakte bei Bedarf vor dem Einlegen reinigen.
- Nur Batterien des gleichen Typs einsetzen, keine unterschiedlichen Typen oder gebrauchte und neue Batterien miteinander verwenden.
- Keine Veränderungen an dem Artikel vornehmen. Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen lassen. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können erhebliche Gefährdungen für den Benutzer verursachen.

Inbetriebnahme

1. Batteriefach des Bratenthermometers öffnen und zwei Batterien des Typs R06 (AA) so einlegen, wie auf dem Batteriefachboden angezeigt. Richtige Polarität (+/-) beachten.
Das Display wird beleuchtet und Pieptöne ertönen.
2. Batteriefach wieder schließen.
3. Gürtelclip von der Rückseite des Funkempfängers abnehmen.
4. Batteriefach des Funkempfängers öffnen und zwei Batterien des Typs R03 (AAA) so einlegen, wie auf dem Batteriefachboden angezeigt. Richtige Polarität (+/-) beachten.
Das Display wird beleuchtet und Pieptöne ertönen oder der Funkempfänger vibriert.
5. Batteriefach wieder schließen und Gürtelclip aufstecken.
6. Stecker des Temperaturfühlerkabels in die Anschlussbuchse des Bratenthermometers stecken.
Nach kurzer Zeit hat sich der Funkempfänger mit der Basisstation (dem Bratenthermometer) verbunden und in beiden Displays wird die

vom Temperaturfühler gemessene Raumtemperatur angezeigt.

7. Temperaturfühlerkabel vollständig abwickeln.
8. Schutzfolie vom Display ziehen.

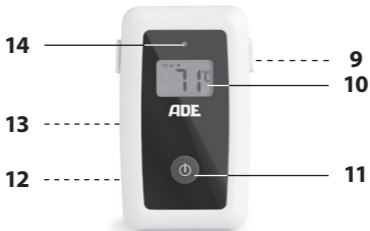
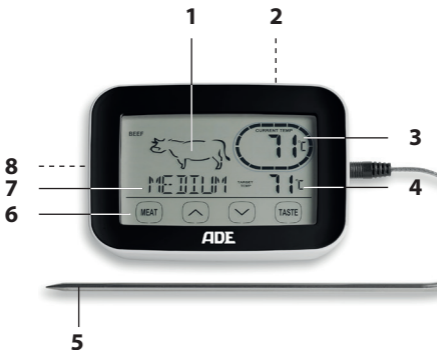
Hinweise zum Batterienwechsel:

- Ein Batteriewechsel wird notwendig, wenn im Display nichts mehr angezeigt wird oder ein leeres Batteriesymbol angezeigt wird (Batteriewechselanzeige nur beim Bratenthermometer).
- Nur den Batterietyp verwenden, der in den „Technischen Daten“ angegeben ist.
- Immer alle Batterien auswechseln.
- Alte Batterien umweltgerecht entsorgen, siehe „Entsorgen“.

Lieferumfang





- Funk-Bratenthermometer (= Basisstation)
- Funkempfänger mit Gürtelclip
- Temperaturfühler mit Kabel und Schutzkappe
- 2 Batterien R03 (AAA) / 1,5 V
- 2 Batterien R06 (AA) / 1,5 V
- Bedienungsanleitung

Auf einen Blick




- 1 Gewählte Fleischart
- 2 Ein- /Ausschalter ⏻ Bratenthermometer
- 3 Gemessene Temperatur
‡ = aktuelle Funkübertragung
- 4 Eingestellte Temperatur
- 5 Temperaturfühler mit Kabel
- 6 Bedientasten (siehe nächste Seite)
- 7 Gewählter Gargrad
- 8 Batteriefach (Rückseite), 2x R06 (AA)
- 9 Gürtelclip (Rückseite)
- 10 Display
- 11 Ein- /Ausschalter ⏻ Funkempfänger
- 12 Wahlschalter für Alarmart: Alarmton oder Vibration (Rückseite)
- 13 Batteriefach (Rückseite), 2x R03 (AAA)
- 14 Funkkontroll-LED (leuchtet bei aktueller Funkübertragung)

Bedientasten

Taste	Funktion
	Fleischart wählen
	Temperatur einstellen (erhöhen)
	Temperatur einstellen (verringern)
	Gargrad einstellen

Grundfunktionen

Ein- und Ausschalten


- Bei beiden Geräten jeweils die Taste  ca. 2 Sekunden gedrückt halten, um sie ein- bzw auszuschalten.

Beachten Sie:

- Das Bratenthermometer kann auch ohne den Funkempfänger verwendet werden.
- Beide Geräte schalten sich automatisch aus, wenn Sie ca. 30 Minuten nicht benutzt werden.
- Wenn sich die Temperatur nicht ändert, leuchtet die rote Funkkontroll-LED am


Funkempfänger immer nach 30 Sekunden auf. Wenn sich die Temperatur um mehr als 1 °C ändert, erhält das Empfangsgerät direkt ein Signal und die LED blinkt.

Fleischart und Gargrad wählen

1. Beide Geräte einschalten.
2. Durch wiederholtes Drücken der Taste  gewünschte Fleischsorte auswählen:
RIND (BEEF) > LAMM (LAMB) >
KALB (VEAL) > HAMBURGER (HAMBURGER) >
SCHWEIN (PORK) > TRUTHAHN (TURKEY) >
HÜHNCHEN (CHICKEN) > FISCH (FISH) > PGM







„PGM“ wählen, wenn die gewünschte Fleischart nicht dabei ist oder eine individuelle Temperatur eingestellt werden soll.



3. Durch wiederholtes Drücken der Taste  gewünschten Gargrad auswählen. Dieser ist abhängig von der Fleischart. Haben Sie z. B. SCHWEIN (PORK) gewählt, stehen folgende Gargrade zur Auswahl:
WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE.
Wenn Sie HÜHNCHEN (CHICKEN) wählen, steht als Gargrad nur WELL zur Verfügung.

Die jeweilige fest vorgegebene Gargrad-Temperatur wird im Display neben „TARGET TEMP“ angezeigt.

Individuelle Temperatur festlegen

1. Durch wiederholtes Drücken der Taste  die Anzeige „PGM“ wählen.
2. Mit den Tasten  und  die gewünschte Temperatur einstellen (Min.-Temp. -50 °C, Max.-Temp. 300 °C)
3. Abschließend  drücken.

Alarmart des Funkempfängers einstellen

- Mit Wahlschalter des Funkempfängers gewünschte Alarmart wählen:
Glocken-Symbol : Alarmton
Wellen-Symbol : Vibration



Die Alarmart des Bratenthermometers (Pieptöne) ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.

Temperatur messen



GEFAHR vor Verbrennungen

- Lebensmittel, Backofen und sonstige Teile können sehr heiß sein. Verbrennungsgefahr! Schützen Sie sich, indem Sie z. B. Topflappen verwenden.



HINWEIS vor Sachschäden

- Bratenthermometer und Funkempfänger sind nicht hitzebeständig. Lassen Sie sie nicht im Backofen liegen.

Hinweise zum Messen

- Stecken Sie die Fühlerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches. Messen Sie nicht direkt am Knochen.

Wenn die gemessene Temperatur gleich oder größer ist als die eingestellte, wird Alarm ausgelöst:

- Bratenthermometer: Pieptöne
- Funkempfänger: Pieptöne oder Vibrationsalarm (je nach Einstellung)

Außerdem blinkt im Display „ALERT“ und das Feld CURRENT TEMP wird blinkend hervorgehoben.

Das Fleisch ist dann gemäß Ihrer gewählten Einstellung fertig gegart. Der Alarm verstummt, sobald die gemessene Temperatur wieder unter die eingestellte fällt.

Temperatur dauerhaft messen (Backofen-Betrieb)

1. Beide Geräte einschalten.
2. Fleischart und Gargrad wählen (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).
3. Schutzkappe von der Fühlerspitze entfernen.
4. Fühlerspitze in das Fleisch stecken.
5. Lebensmittel in den Backofen schieben und entsprechende Ofentemperatur einstellen.
6. Fühlerkabel nach außen führen und Ofentür schließen. Das Kabel passt sich der Ofentürdichtung an. **VORSICHT bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren. Bratenthermometer und Funkempfänger nicht im heißen Backofen aufbewahren.**

7. Bratenthermometer in Backofennähe ablegen.

Die Temperatur wird jetzt fortlaufend gemessen und - falls eingeschaltet - an den Funkempfänger übertragen. Maximale Reichweite: ca. 60 Meter (freies Gelände).

Temperatur punktuell messen

1. Bratenthermometer einschalten.
2. Fleischart und Gargrad wählen (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).
3. Backofen öffnen und Lebensmittel herausziehen.
4. Schutzkappe von der Fühlerspitze entfernen.
5. Fühlerspitze in das Lebensmittel stecken.
6. Einige Sekunden warten, bevor die Temperatur im Display unter CURRENT TEMP abgelesen wird.

Nach dem Gebrauch

1. Fühlerspitze aus dem Lebensmittel herausziehen und mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.

Achtung! Verbrennungsgefahr!

2. Schutzkappe auf die Fühlerspitze stecken und Gerät(e) ausschalten.

Sonstige Funktionen

Display beleuchten

- Beliebige Taste drücken, um das Display für ca. 30 Sekunden zu beleuchten.

Maßeinheit der Temperatur ändern

1. Batteriefach des Bratenthermometers öffnen.
Unterhalb der Batterien befindet sich ein kleiner runder Schalter (°C/°F).
2. Mit Spitze von Kugelschreiber o. ä. auf Schalter drücken, um zwischen den Einheiten Grad Celsius (°C) und Grad Fahrenheit (°F) zu wechseln.
3. Batteriefach wieder schließen.

Reinigen



GEFAHR von Verletzungen

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Thermometer. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr.



HINWEIS vor Sachschäden

- Bratenthermometer und Funkempfänger sind nicht wasserdicht. Reinigen Sie sie nicht in der Geschirrspülmaschine.
 1. Bratenthermometer, Funkempfänger und Fühler mit einem angefeuchteten weichen Tuch und ggf. etwas Spülmittel sauberwischen.
 2. Bratenthermometer und Funkempfänger gründlich abtrocknen.
 3. Schutzkappe auf die Fühlerspitze stecken.

Technische Daten

Modell: Bratenthermometer BBQ 1408

Batterien: Bratenthermometer:
2x R06 (AA) / 1,5 V

Funkempfänger:
2x R03 (AAA) / 1,5 V

Bemessungs-
strom: 600 μ A / 100 μ A

Reichweite ca. 60 Meter

Funkempfänger: (offenes Gelände)

Sendefrequenz: 433,92 MHz

Max.

Sendeleistung: + 10 dBm

Inverkehrbringer: Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Waagen-Schmitt GmbH, dass das Bratenthermometer BE 1408 den Richtlinien 2014/53/EU und 2011/65/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
www.ade-germany.de/doc

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Februar 2018
Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Germany



Garantie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
die Firma Waagen-Schmitt GmbH garantiert
für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie
Behebung von Mängeln aufgrund
Material- oder Fabrikationsfehlern durch
Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall
mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des
Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist der Artikel einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.



Batterien und Akkus gehören nicht in den Hausmüll

Alle Batterien und Akkus müssen bei einer Sammelstelle der Gemeinde, des Stadtteils oder im Handel abgegeben werden. Dadurch können Batterien und Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality product from the ADE brand, which combines intelligent functions with an exceptional design. This thermometer helps you to check the perfect cooking point and the temperature for various types of meat, wines, and other comestibles. The many years of experience of the ADE brand ensure a high technical standard and proven quality.

We wish you much enjoyment and success.

Your ADE Team

Table of Contents

General information	28
Intended Use	29
Safety.....	30
Start-up.....	34
Scope of delivery.....	35
At a glance	36
Basic functions	38
Measure temperature.....	41
Other functions	44
Cleaning.....	44
Technical Data	45
Declaration of Conformity.....	46
Warranty.....	47
Disposal	48

General information

About this manual



This operating manual describes how to safely use and care for your products.

Keep this operating manual in a safe place in case you would like to refer to it later. If you pass this item on to someone else, pass on this manual as well. Failure to observe the recommendations in this operating manual can lead to injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol, combined with the word **DANGER**, warns against serious injury.



This symbol, combined with the word **WARNING**, warns against moderate and mild injuries.



This symbol, combined with the word **NOTE**, warns against material damage.



This symbol signifies additional information and general advice.

Intended Use

This roasting thermometer is intended for measuring the temperature or degree of cooking of food during roasting.

Other possible uses:

- BBQ thermometer
- Beverage thermometer for hot and cold beverages,
- Food thermometer (for soups, during baking, for baby food, etc.)

The item is intended for private household use and the quantities usually handled in that setting. The item is not suitable for commercial or semi-domestic use in employee kitchens in shops, offices, and other commercial areas, on agricultural estates, by customers in hotels, motels, or other residential facilities, or in bed-n-breakfasts.

The item is not suitable for measuring the body temperature of humans or animals. The sensor tip presents a risk of injury!

Safety

- This item is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or intellectual abilities or lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a responsible adult or have been instructed in the correct use of the item.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the item.
- Batteries, when swallowed, can be life-threatening. Thus, keep devices and batteries out of reach of small children. If a

battery is swallowed, medical assistance must be sought immediately.

DANGER for Children

- Keep packaging material and small parts away from children. Risk of choking if swallowed.

RISK of injuries

- Be careful when handling the thermometer. The sensor tip presents a risk of injury. Always put the protective cap on the sensor tip immediately after use.

RISK of fire/burning and/or explosion

- Risk of explosion if batteries are improperly replaced. Replace only with the same or equivalent battery type. Observe the "Technical Data".
- Batteries must not be recharged, reactivated by other means, dismantled, thrown into fire, or short-circuited. Otherwise there is an increased risk of explosion and of leakage; furthermore, gases may escape.

- Avoid contact of the battery fluid with skin, eyes, and mucosa. In case of contact, rinse the affected areas right away with plenty of clean water and consult a doctor immediately.

BEWARE of material damage

- Do not immerse the roasting thermometer and/or radio receiver in water or other liquids. Both parts must not be put in the dishwasher for cleaning.
- Protect the devices from strong shocks and vibrations.
- Remove the batteries from both devices when they are depleted or when the item is not used for a long time. This prevents damage caused by leakage of battery acid.
- When inserting and changing batteries, pay attention to the correct polarity (+/-).
- Do not expose batteries to extreme conditions, for example, by storing them on radiators or in direct sunlight. Increased risk of leakage!
- Clean the battery and device contacts, as needed, before inserting the battery.

- Only use batteries of the same type. Do not use different types or used and new batteries together.
- Do not make any modifications to the product. Only allow repairs to be carried out at a specialist workshop. Repairs carried out incorrectly can considerably endanger the user.

Start-up

1. Open the battery compartment of the roasting thermometer and insert two R06 (AA) batteries as indicated at the bottom of the battery compartment. Observe the correct polarity (+/-).
The display will light up and beeps will sound.
2. Close the battery compartment again.
3. Remove the belt clip from the back of the radio receiver.
4. Open the battery compartment of the radio receiver and insert two R03 (AAA) batteries as indicated at the bottom of the battery compartment. Observe the correct polarity (+/-).
The display will light up and beeps will sound or the radio receiver will vibrate.
5. Close the battery compartment again and attach the belt clip.
6. Plug the temperature sensor cable into the connection socket of the roasting thermometer.
The radio receiver will be connected to the base station (the roasting thermometer) shortly thereafter and both displays will

show the indoor temperature measured by the temperature sensor.

7. Unwind the temperature sensor cable completely.
8. Remove the protective film from the display.

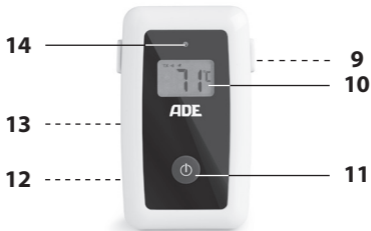
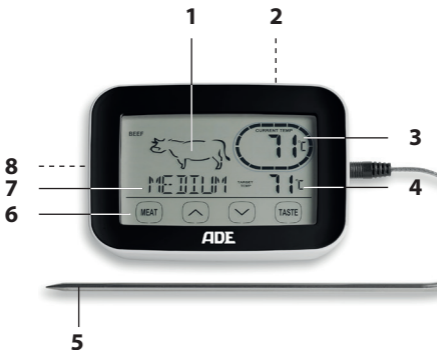
Notes on changing the battery:

- A battery change is necessary if the display shows nothing or an empty battery symbol is displayed (battery change indicator only for the roasting thermometer).
- Only use the battery type specified in the "Technical Data".
- Always replace all batteries.
- Dispose of old batteries in an environmentally friendly manner, see "Disposal".

Scope of delivery





- Wireless roasting thermometer (= base station)
- Radio receiver with belt clip
- Temperature sensor with cable and protective cap
- 2 batteries R03 (AAA) / 1.5 V
- 2 batteries R06 (AA) / 1.5 V
- Operating Manual

At a glance




- 1 Chosen meat type
- 2 On/off switch $\text{\textcircled{U}}$ roasting thermometer
- 3 Measured temperature
 $\text{\textcircled{Y}}$ = current radio transmission
- 4 Set temperature
- 5 Temperature probe with cable
- 6 Operating buttons (see next page)
- 7 Chosen degree of doneness
- 8 Battery compartment (back), 2x R06 (AA)
- 9 Belt clip (back)
- 10 Display
- 11 On/off switch $\text{\textcircled{U}}$ radio receiver
- 12 Selector switch for alarm type: Alarm sound or vibration (back)
- 13 Battery compartment (back), 2x R03 (AAA)
- 14 Radio control LED (lit during current radio transmission)

Operating buttons

Button	Function
	Choose meat type
	Set temperature (increase)
	Set temperature (decrease)
	Set degree of doneness

Basic functions

Power on/off


- To switch both devices on or off, press and hold down the  button for approx. 2 seconds.

Pay attention to the following:

- The roasting thermometer can also be used without the radio receiver.
- If both devices are not used for approx. 30 minutes, they will turn off automatically.
- If the temperature does not change, the red radio control LED on the radio receiver will always light up after approx.


30 seconds. If the temperature changes by more than 1 °C, the receiver will receive a signal directly and the LED will flash.

Choose meat type and degree of doneness

1. Switch on both devices.
2. Press the  button repeatedly to select the desired type of meat:
BEEF > LAMB > VEAL > HAMBURGER >
PORK > TURKEY > CHICKEN > FISH > PGM







Select "PGM" if the desired type of meat is not included or an individual temperature is to be set.



3. Press the  button repeatedly to select the desired degree of doneness. It depends on the type of meat. If, for example, you have selected PORK, the following degrees of cooking can be selected:
WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE.
If you select CHICKEN, the only degree of doneness available is WELL.

The respective preset temperature of the degree of doneness is shown on the display next to "TARGET TEMP".

Setting individual temperature

1. Press the  button repeatedly to select "PGM".
2. Use the  and  buttons to set the desired temperature (min. temp. -50 °C, max. temp. 300 °C)
3. Finally, press .

Setting the alarm type of the radio receiver

- Use the radio receiver selector switch to select the desired alarm type:
Bell symbol : Alarm sound
Wave symbol : Vibration



The alarm type of the roasting thermometer (beeps) is fixed and cannot be changed.

Measure temperature



RISK of burns

- Food, oven, and other parts can be very hot. Burns risk! Protect yourself by, for example, using potholders.



ADVICE to prevent material damage

- The roasting thermometer and the radio receiver are not heat resistant. Do not leave them in the oven.

Advice on measuring

- Stick the sensor tip at least 1.5 cm deep into the thickest part of the meat. Do not take measurements directly on the bone.

If the measured temperature is equal to or greater than the set temperature, an alarm is triggered:

- Roasting Thermometer: Beeps
- Radio receiver: Beeps or vibration alarm (depending on the setting)

In addition, “ALERT” will flash on the display and the CURRENT TEMP field will be highlighted flashing.

The meat has then finished cooking according to your chosen settings. As soon as the measured temperature drops below the set temperature, the alarm will be muted.

Measure temperature steadily (oven mode)

1. Switch on both devices.
2. Select the type of meat and the degree of doneness (see “Selecting the type of meat and the degree of doneness”).
3. Remove the protective cap from the sensor tip.
4. Insert the sensor tip into the meat.
5. Put food in the oven and set the appropriate oven temperature.
6. Lead the sensor cable to the outside and close the oven door. The cable adjusts itself to the seal of the oven door. **CAUTION for sharp-edged frames and hinges. Do not store the roasting thermometer and radio receiver in the hot oven.**

7. Put the roasting thermometer near the oven.

The temperature is now measured continuously and - if switched on - transmitted to the radio receiver. Maximum range: approx. 60 metres (open terrain).

Measure temperature selectively

1. Switch on the roasting thermometer.
2. Select the type of meat and the degree of doneness (see "Selecting the type of meat and the degree of doneness").
3. Open the oven and remove the food.
4. Remove the protective cap from the sensor tip.
5. Insert the sensor tip into the food.
6. After a few seconds, take the temperature reading on the display under CURRENT TEMP.

After use

1. Pull the sensor tip out of the food and wipe it with a soft, damp cloth.

Attention! Burns risk!

2. Put the protective cap on the sensor tip and switch off the device(s).

Other functions

illuminating the display

- Press any button to illuminate the display for approx. 30 seconds.

Change temperature measuring unit

1. Open the battery compartment of the roasting thermometer.
Below the batteries is a small round switch (°C/°F).
2. Using the tip of a ballpoint pen or similar object, press on the switch to toggle between degrees Celsius (°C) and degrees Fahrenheit (°F).
3. Close the battery compartment again.

Cleaning



RISK of injuries



- Be careful when handling the thermometer. The sensor tip presents a risk of injury.



ADVICE to prevent material damage

- The roasting thermometer and the radio receiver are not waterproof. Do not clean them in the dishwasher.
 1. Clean the roasting thermometer, radio receiver and sensor with a moistened soft cloth and, if necessary, some detergent.
 2. Wipe dry the roasting thermometer and radio receiver.
 3. Put the protective cap on the sensor tip.

Technical Data

Model:	Roasting Thermometer BBQ 1408
Batteries:	Roasting Thermometer: 2x R06 (AA) / 1.5 V  Radio receiver: 2x R03 (AAA) / 1.5 V 
Rated current:	600 μ A / 100 μ A
Radio receiver range:	approx. 60 metres (open terrain)

Transmission

frequency: 433.92 MHz

Max. transmission

power: + 10 dBm

Distributor:

Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved. For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Declaration of Conformity

Waagen-Schmitt GmbH hereby declares that the roasting thermometer PS 1408 complies with EU directives 2014/53/EU and 2011/65/EU.

The full text of the EU Declaration of Conformity is available at the following Internet address:
www.ade-germany.de/doc

The declaration loses its validity if modifications have been made to the device without our approval.

Hamburg, February 2018
Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Germany



Warranty

Dear Valued Customer,

The company Waagen-Schmitt GmbH guarantees for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects on the basis of material or fabrication errors through repair or exchange.

In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (stipulating the reason for claim) to your dealer.

Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials. Put cardboard with waste paper, films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Hand in the old device at a collection point for electronic waste or at a recycling depot. For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.



Recyclable and disposable batteries do not belong in household waste

All batteries must be handed in at a collection point in your community, suburb, or at the retailer. Such batteries can thus be disposed of in an environmentally friendly way.

¡Estimada/o cliente!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. Este termómetro le ayudará a comprobar el punto de cocción y la temperatura perfectos de diferentes tipos de carne, vino y otros alimentos. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad.

Le deseamos que disfrute y tenga unos resultados perfectos.

El equipo de ADE

Índice

Información general	52
Uso adecuado.....	53
Seguridad.....	54
Puesta en funcionamiento	58
Material suministrado	59
De un vistazo	60
Funciones básicas	62
Medir la temperatura.....	65
Otras funciones.....	68
Limpieza	68
Datos técnicos	69
Declaración de conformidad.....	70
Garantía	71
Eliminación.....	72

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo.

Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlas. Si le entrega el artículo a otra persona, acompañelo también de estas instrucciones. Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra **PELIGRO** advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra **ADVERTENCIA** advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra **INDICACIÓN** advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Uso adecuado

Este termómetro de cocina sirve para medir la temperatura o el grado de cocción de los alimentos cuando se asan.

Otras posibilidades de empleo:

- Termómetro para parrilla
- Termómetro para bebidas frías y calientes,
- Termómetro para comidas (para sopas, al hornear, para alimentos de bebés, etc.)

El artículo está concebido para su uso doméstico y para las cantidades utilizadas normalmente en ese ámbito. El artículo no es apropiado para su uso comercial o similar al doméstico en cocinas para trabajadores en comercios, oficinas u otros sectores comerciales, en fincas agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u alojamientos, incluidos los de alojamiento y desayuno.

El termómetro no es apropiado para medir la temperatura corporal de personas o animales. ¡La punta con el sensor puede causar lesiones!

Seguridad

- Este artículo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o sin experiencia y/o conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona que sea responsable de su seguridad o de la que reciban instrucciones sobre cómo utilizar el artículo.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artículo.

- Las pilas pueden suponer un peligro de muerte si se ingieren. Por tanto, debe mantenerse fuera del alcance de los niños tanto el aparato como las pilas. Si se ingiere una pila, debe acudir inmediatamente en busca de asistencia médica.

RIESGOS para los niños

- Mantenga a los niños alejados del material de embalaje y de piezas pequeñas. Existe el riesgo de asfixia por ingestión.

RIESGO de lesiones

- Tenga cuidado al manejar el termómetro. La punta con el sensor puede causar lesiones. Después de su uso, introduzca siempre inmediatamente la punta con el sensor en la tapa protectora.

RIESGO de incendio/combustión y/o explosión

- Peligro de explosión debido a una sustitución incorrecta de las pilas. Cambie las pilas únicamente por otras iguales o del mismo tipo. Tenga en cuenta los "Datos técnicos".
- Las pilas no deben cargarse, reactivarse con otros medios, desmontarse, arrojarse al fuego o cortocircuitarse. En caso contrario, existe un riesgo mayor de explosión o fuga, y además pueden liberarse gases.
- Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, debe limpiarse inmediatamente la zona afectada con agua limpia y acudir al médico sin pérdida de tiempo.

PRECAUCIÓN por daños materiales

- No introduzca el termómetro de cocina en agua o en otro líquido. Tampoco puede introducirse ninguna de las dos piezas en el lavavajillas para su limpieza.

- Proteja el aparato de golpes y sacudidas fuertes.
- Saque las pilas de ambos aparatos cuando estén gastadas o cuando no vaya a utilizar el artículo durante mucho tiempo. De este modo evitará los daños que pudieran producirse por el derrame del líquido de las pilas.
- Cuando coloque y cambie las pilas, preste atención a la polaridad correcta (+/-).
- No exponga las pilas a condiciones extremas, poniéndolas por ejemplo sobre radiadores o expuestas directamente al sol. ¡Riesgo elevado de derrame!
- Cuando sea necesario, limpie los contactos del aparato y de las pilas antes de colocarlas.
- Emplee únicamente pilas del mismo tipo y no utilice juntas pilas de tipos diferentes o pilas usadas junto con otras nuevas.
- No lleve a cabo ninguna modificación en el artículo. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado. Las reparaciones realizadas de forma inadecuada pueden suponer un riesgo elevado para el usuario.

Puesta en funcionamiento

1. Abra el compartimento de las pilas del termómetro de cocina y coloque dos pilas del tipo R06 (AA) tal y como se muestra en el fondo de dicho compartimento. Preste atención a la polaridad correcta (+/-).
Se iluminará la pantalla y se oirá un pitido.
2. Vuelva a cerrar el compartimento de las pilas.
3. Quite el clip para el cinturón de la parte posterior del receptor inalámbrico.
4. Abra el compartimento de las pilas del receptor inalámbrico y coloque dos pilas del tipo R03 (AAA) tal y como se muestra en el fondo de dicho compartimento.
Preste atención a la polaridad correcta.
Se iluminará la pantalla y se oirá un pitido, o vibrará el receptor inalámbrico.
5. Vuelva a cerrar el compartimento de las pilas y coloque el clip para el cinturón.
6. Conecte la clavija del cable del sensor de temperatura en la toma de conexión del termómetro de cocina.
Tras un tiempo breve, el receptor inalámbrico se habrá conectado con la estación base (el termómetro de cocina) y ambas pantallas

mostrarán la temperatura ambiente medida por el sensor de temperatura.

7. Desenrolle totalmente el cable del sensor de temperatura,
8. Quite la película protectora de la pantalla.

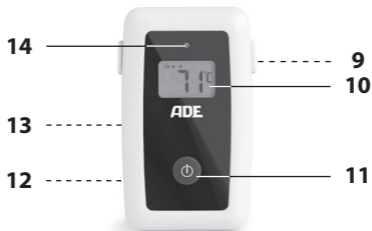
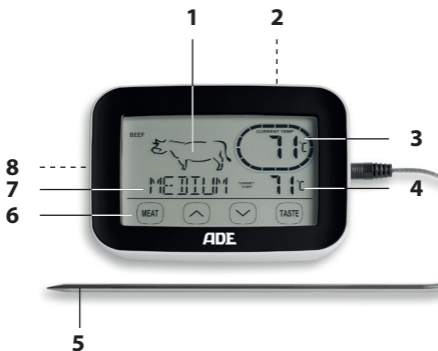
Indicaciones para la sustitución de las pilas:

- Será necesario cambiar las pilas cuando no se vea nada en la pantalla o se muestre el símbolo de una pila vacía (indicador de cambio de pilas solo en el termómetro de cocina).
- Utilice únicamente el tipo de pilas especificado en los "Datos técnicos".
- Cambie siempre todas las pilas.
- Elimine las pilas gastadas conforme a la normativa medioambiental, consulte "Eliminación".

Material suministrado





- Termómetro inalámbrico de cocina (=estación base)
- Receptor inalámbrico con clip para cinturón
- Sensor de temperatura con cable y tapa protectora
- 2 pilas R03 (AAA)/1,5 V
- 2 pilas R06 (AA)/1,5 V
- Manual de instrucciones

De un vistazo




- 1 Tipo de carne elegido
- 2 Interruptor de encendido/apagado \odot del termómetro de cocina
- 3 Temperatura medida
 ∇ = transmisión inalámbrica actual
- 4 Temperatura ajustada
- 5 Sensor de temperatura con cable
- 6 Botones de funciones (consulte la página siguiente)
- 7 Grado de cocción seleccionado
- 8 Compartimento de las pilas (parte posterior), 2 x R06 (AA)
- 9 Clip para cinturón (parte posterior)
- 10 Pantalla
- 11 Interruptor de encendido/apagado \odot del receptor inalámbrico
- 12 Mando de selección para tipo de alarma: Tono de alarma o vibración (parte posterior)
- 13 Compartimento de las pilas (parte posterior), 2 x R03 (AAA)
- 14 LED de control inalámbrico (se ilumina cuando hay transmisión inalámbrica)

Botones de control

Botón	Función
	Seleccionar tipo de carne
	Ajustar temperatura (aumentar)
	Ajustar temperatura (reducir)
	Ajustar el grado de cocción

Funciones básicas

Encender y apagar


- Mantenga pulsado 2 segundos el botón  en ambos aparatos para encenderlos o apagarlos.

Tenga en cuenta que:

- El termómetro de cocina puede utilizarse también sin el receptor inalámbrico.
- Ambos aparatos se desconectan automáticamente si no se utilizan durante 30 minutos.
- Si no cambia la temperatura, el LED rojo de control del sensor inalámbrico se ilumina


cada 30 segundos. Si la temperatura cambia más de 1 °C, el receptor recibe una señal y el LED parpadea.

Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción

1. Encienda ambos aparatos.
2. Seleccione el tipo de carne pulsando repetidamente el botón :
VACUNO (BEEF) > CORDERO (LAMB) >
TERNERA (VEAL) > HAMBURGUESA
(HAMBURGER) > CERDO (PORK) >
PAVO (TURKEY) > POLLO (CHICKEN) >
PESCADO (FISH) > PGM







Seleccione "PGM" si el tipo de carne no está incluido o quiere ajustar individualmente la temperatura.



3. Seleccione el grado de cocción pulsando repetidamente el botón . Dependerá del tipo de carne. Si ha seleccionado por ejemplo CERDO (PORK), puede elegir entre los siguientes grados de cocción:
WELL (BIEN HECHO) > M WELL (HECHO) >
MEDIUM (MEDIO) > M RARE (POCO HECHO). Si selecciona POLLO (CHICKEN), solo está disponible WELL.

La temperatura y grado de cocción correspondientes establecidos se muestran en la pantalla junto a "TARGET TEMP".

Establecer temperatura individualmente

1. Seleccione la indicación "PGM" pulsando repetidamente el botón .
2. Ajuste la temperatura deseada con los botones  o 
(Temp. min -50 °C, Temp. max 300 °C)
3. Pulse a continuación .

Ajuste el tipo de alarma del receptor inalámbrico

- Seleccione el tipo de alarma con el mando de selección del receptor inalámbrico:
Símbolo de campana : Tono de alarma
Símbolo de onda : Vibración



El tipo de alarma del termómetro de cocina (pitido) está fijado y no puede cambiarse.

Medir la temperatura



RIESGO de quemaduras

- Los alimentos, el horno y demás piezas pueden estar muy calientes. ¡Riesgo de quemaduras! Protéjase utilizando guantes térmicos.



ADVERTENCIA de daños materiales

- El termómetro de cocina y el receptor inalámbrico no son resistentes al calor. No los deje en el horno.

Indicaciones para la medición

- Introduzca la punta con el sensor al menos 1,5 cm en la parte más gruesa de la carne. No mida directamente en el hueso.

Cuando la temperatura medida es igual o superior a la ajustada, se dispara la alarma:

- Termómetro de cocina: Pitido
- Receptor inalámbrico: Pitido o vibración (según se haya ajustado)

Además en la pantalla parpadea "ALERT" y se destaca el campo CURRENT TEMP parpadeando.

La carne está en su punto según el ajuste elegido. La alarma deja de sonar cuando la temperatura baja por debajo de la seleccionada.

Medir la temperatura de forma continua (funcionamiento en horno)

1. Encienda ambos aparatos.
2. Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción (consulte "Selección del tipo de carne y del grado de cocción").
3. Quite la tapa de protección de la punta con el sensor.
4. Introduzca la punta con el sensor en la carne.
5. Introduzca el alimento en el horno y seleccione la temperatura correspondiente.
6. Saque el cable del sensor y cierre la puerta del horno. El cable se ajusta a la junta de la puerta del horno. **CUIDADO con los marcos y bisagras con cantos afilados. No deje el termómetro de cocina ni el receptor inalámbrico en el horno caliente.**

7. Coloque el termómetro de cocina en las proximidades del horno.

La temperatura se medirá de forma continua y, si está encendido, se transmitirá al receptor inalámbrico. Alcance máximo: 60 metros (en campo abierto).

Medir la temperatura puntualmente

1. Encienda el termómetro de cocina.
2. Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción (consulte "Selección del tipo de carne y del grado de cocción").
3. Abra el horno y saque el alimento.
4. Quite la tapa de protección de la punta con el sensor.
5. Introduzca la punta con el sensor en el alimento.
6. Espere unos segundos hasta que pueda ver la temperatura en la pantalla bajo CURRENT TEMP.

Después de usarlo

1. Saque la punta con el sensor del alimento y límpiela con un paño suave humedecido.
¡Atención! ¡Riesgo de quemaduras!
2. Coloque la tapa de protección en la punta con el sensor y apague el(los) aparato(s).

Otras funciones

Iluminar la pantalla

- Pulse cualquier botón para iluminar la pantalla durante 30 segundos.

Cambio de la unidad de medida

1. Abra el compartimento de las pilas del termómetro de cocina.
Debajo de las pilas hay un pequeño interruptor circular (°C/°F).
2. Presione el interruptor con la punta de un bolígrafo por ejemplo, para cambiar entre grados Centígrados (°C) y grados Fahrenheit (°F).
3. Vuelva a cerrar el compartimento de las pilas.

Limpieza



RIESGO de lesiones

- Tenga cuidado al manipular el termómetro. La punta del sensor podría producir lesiones.





ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

- El termómetro de cocina y el receptor inalámbrico no son resistentes al agua. No los lave en el lavavajillas.
- 1. Limpie el termómetro de cocina, el receptor inalámbrico y el sensor con un paño suave humedecido y un poco de lavavajillas si es necesario.
- 2. Seque bien el termómetro de cocina y el receptor inalámbrico.
- 3. Coloque la tapa protectora en la punta con el sensor.

Datos técnicos

Modelo: Termómetro de cocina
BBQ 1408

Pilas: Termómetro de cocina:
2 x R06 (AA)/1,5 V 
Receptor inalámbrico:
2 x R03 (AAA)/1,5 V 

Corriente de medida: 600 μ A / 100 μ A

Alcance del receptor inalámbrico:	60 metros (en terreno abierto)
Frecuencia de emisión:	433,92 MHz
Potencia máxima de transmisión:	+ 10 dBm
Distribuidor:	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Declaración de conformidad

Por la presente, Schmitt GmbH declara que el termómetro de cocina BE 1408 cumple las directivas 2014/53/UE y 2011/65/UE.

El texto completo declaración de conformidad CE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.ade-germany.de/doc

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, febrero de 2018
Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburgo, Alemania



Garantía

Estimada/o cliente,

La empresa Waagen-Schmitt GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo.

En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Eliminación

Eliminación del embalaje



Elimine el embalaje separando los materiales. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables. Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.



Las pilas y baterías no son residuos domésticos

Todas las pilas y baterías deben depositarse en los puntos de recogida del ayuntamiento, del distrito o en los comercios. De este modo, puede realizarse la eliminación de pilas y baterías de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Ce thermomètre vous aide à vérifier la température à cœur et la température de différents types de viandes, vins et autres aliments. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée.

Nous vous souhaitons bien du plaisir et une belle réussite.

L'équipe ADE

Table des matières

Généralités	76
Utilisation conforme	77
Sécurité	78
Mise en marche.....	82
Contenu de l'emballage	83
Vue d'ensemble	84
Fonctions principales	86
Mesurer la température.....	89
Autres fonctions	92
Nettoyage	92
Caractéristiques techniques	93
Déclaration de conformité	94
Garantie	95
Mise au rebut.....	96

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article.

Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot **DANGER**, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot **ATTENTION**, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot **AVERTISSEMENT**, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Utilisation conforme

Ce thermomètre de cuisson permet de mesurer la température ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

Autres utilisations potentielles :

- thermomètre pour barbecue
- thermomètre pour boissons chaudes et froides
- thermomètre pour plats (pour les soupes, préparations à cuire, aliments pour bébés, etc.)

Cet article est conçu pour un usage domestique à intervalles réguliers. Cet article ne convient pas à une utilisation professionnelle ou similaire dans les cuisines pour employés dans des magasins, bureaux et autres locaux professionnels, dans des propriétés agricoles, par des clients dans des hôtels, motels et autres résidences de séjour ou dans des chambres d'hôtes.

Le thermomètre n'est pas destiné à mesurer la température des corps d'êtres humains ou d'animaux. La pointe de la sonde représente un risque de blessure !

Sécurité

- Cet article n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si celles-ci sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent des instructions relatives à son utilisation.
- Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'article.

- Les piles peuvent être dangereuses pour la santé en cas d'ingestion. Garder les appareils et les piles hors de portée des enfants en bas âge. En cas d'ingestion d'une pile, il faut immédiatement solliciter une aide médicale.

DANGER pour les enfants

- Tenez les matériaux d'emballage et les petites pièces hors de portée des enfants. Il existe un risque d'étouffement en cas d'ingestion.

RISQUE de blessures

- Soyez prudent lorsque vous utilisez ce thermomètre. La pointe de la sonde représente un risque de blessure. Remplacez toujours le capuchon de protection sur la sonde immédiatement après utilisation.

DANGER d'incendie/brûlure et/ou d'explosion

- Risque d'explosion en cas de remplacement non conforme des piles. Les piles de rechange doivent impérativement être du même type ou d'un type équivalent. Respectez les caractéristiques techniques.
- Les piles ne doivent pas être chargées, réactivées avec d'autres moyens, démontées, jetées au feu ou court-circuitées. Dans le cas contraire, il existe un risque élevé d'explosion et de fuite, ainsi que d'échappement de gaz !
- Éviter le contact du liquide de la pile avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec les liquides, rincer abondamment la partie touchée à l'eau claire et consulter immédiatement un médecin.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- Le thermomètre de cuisson et/ou le récepteur sans fil ne doivent en aucun cas être plongés dans l'eau ni dans tout autre liquide. De même, aucun des deux ne peut aller au lave-vaisselle.

- Éviter d'exposer les appareils à des chocs ou secousses violentes.
- Enlever les piles des deux appareils lorsqu'elles sont épuisées ou si vous avez l'intention de laisser l'article inutilisé pendant longtemps. Vous éviterez ainsi les dommages qui pourraient résulter d'une fuite des piles.
- Veiller au respect de la polarité (+/-) lors de l'insertion ou du remplacement des piles.
- Ne pas exposer les piles à des conditions extrêmes, en les conservant par exemple sur une source de chaleur ou à la lumière directe du soleil. Risque accru de fuite pour les piles !
- Si besoin, nettoyer les pôles de la piles et de l'appareil avant l'insertion.
- Insérer seulement des piles de même type et aucune de type différent ou des piles usées avec de nouvelles.
- Ne pas entreprendre de modification sur l'appareil. Les réparations doivent seulement être effectuées par un atelier spécialisé. Toute réparation incorrecte peut entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Mise en marche

1. Ouvrir le compartiment à piles du thermomètre de cuisson et installer deux piles de types R06 (AA) de la manière indiquée au fond du compartiment. Respecter la polarité (+/-) des piles. L'écran s'illumine et des bips sonores retentissent.
2. Refermer le compartiment à piles.
3. Enlever le clip ceinture situé derrière le récepteur sans fil.
4. Ouvrir le compartiment à piles du récepteur sans fil et installer deux piles de types R03 (AAA) de la manière indiquée au fond du compartiment. Respecter la polarité (+/-) des piles. L'écran s'illumine et des bips sonores retentissent ou le récepteur sans fil vibre.
5. Refermer le compartiment à piles et remettre en place le clip ceinture.
6. Enfoncer le connecteur du câble de la sonde de température dans la prise prévue à cet effet du thermomètre de cuisson. Quelques instants plus tard, le récepteur sans fil a établi la liaison avec les stations de base (c'est-à-dire le thermomètre de cuisson), et les 2 écrans affichent la température ambiante mesurée par la sonde.

7. Dérouler complètement le câble de la sonde de température.
8. Retirer le film de protection de l'écran.

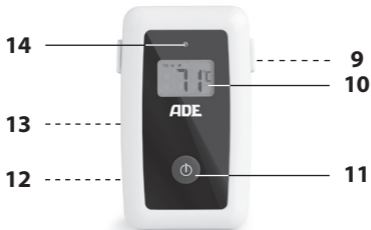
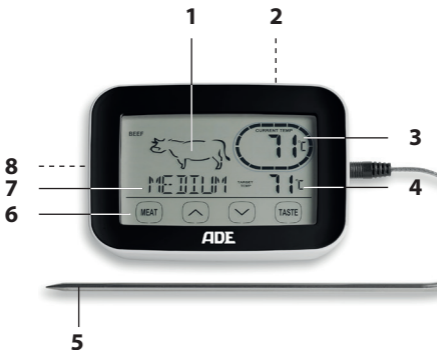
Indications pour remplacer les piles :

- Les piles ont besoin d'être changées quand l'écran n'affiche plus rien ou seulement une icône de pile vide (cette icône ne s'affiche qu'à l'écran du thermomètre de cuisson).
- Utiliser seulement le type de pile indiqué dans les « Caractéristiques techniques ».
- Remplacer toujours toutes les piles en même temps.
- Mettre les anciennes piles au rebut en respectant les prescriptions environnementales, voir « Mise au rebut ».

Contenu de l'emballage

- Thermomètre de cuisson sans fil (= station de base)
- Récepteur sans fil avec clip ceinture
- Sonde de température avec câble et capuchon de protection
- 2 piles R03 (AAA) / 1,5 V
- 2 piles R06 (AA) / 1,5 V
- Mode d'emploi

Vue d'ensemble



- 1 Type de viande sélectionné
- 2 Bouton marche/arrêt ⏻ Thermomètre de cuisson
- 3 Température mesurée
∇ = Transmission sans fil en cours
- 4 Température réglée
- 5 Sonde de température avec câble
- 6 Commandes (voir page suivante)
- 7 Température à cœur sélectionnée
- 8 Compartiment à piles (à l'arrière),
2x R06 (AA)
- 9 Clip ceinture (à l'arrière)
- 10 Écran
- 11 Bouton marche/arrêt ⏻ Récepteur sans fil
- 12 Sélecteur de type d'alarme : tonalité d'alarme ou vibration (à l'arrière)
- 13 Compartiment à piles (à l'arrière),
2x R03 (AAA)
- 14 LED de contrôle (allumée lorsqu'une transmission sans fil est en cours)

Commandes

Touche	Fonction
--------	----------



Sélectionner le type de viande



Monter la température




Baisser la température



Régler la température à cœur

Fonctions principales

Allumer et éteindre


- Pour allumer ou éteindre les 2 appareils, appuyer sur sa touche  pendant environ 2 secondes.

Notez :

- Le thermomètre de cuisson peut également s'utiliser sans le récepteur sans fil.
- Les 2 appareils s'éteignent automatiquement lorsqu'ils restent inutilisés pendant env. 30 secondes.
- Si la température ne change pas, la LED de contrôle rouge du récepteur sans fil s'allume toujours au bout de 30 secondes. Si la


température change de plus d'1°C, le récepteur reçoit directement un signal et la LED clignote.

Sélectionner le type de viande et la température à cœur

1. Allumer les 2 appareils.
2. Sélectionner le type de viande recherché en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire :
BŒUF (BEEF) > AGNEAU (LAMB) >
VEAU (VEAL) > HAMBURGER (HAMBURGER) >
PORC (PORK) > DINDE (TURKEY) > POULET
(CHICKEN) > POISSON (FISH) > PGM







Sélectionner PGM si le type de viande recherché n'y figure pas, ou si un réglage de température individuel est nécessaire.



3. Sélectionner la température à cœur recherchée en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire. Celle-ci dépend du type de viande. Lorsque vous sélectionnez par exemple PORC (PORK), vous avez le choix entre les températures suivantes :
WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE.
Lorsque vous sélectionnez POULET (CHICKEN), vous disposez uniquement de la température à cœur WELL.

La température à cœur prédéfinie s'affiche à l'écran à côté de « TARGET TEMP ».

Définir une température individuelle

1. Sélectionner PGM en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire.
2. Régler la température à l'aide des touches  et  (Temp. min. -50 °C, temp. max. 300 °C)
3. Appuyer sur  pour terminer.

Régler le type d'alarme du récepteur sans fil

- Sélectionner le type d'alarme recherché au moyen du sélecteur du récepteur sans fil :
Icône de cloche  : Tonalité d'alarme
Icône d'ondes  : Vibration



Le type d'alarme du thermomètre de cuisson (bips sonores) est prédéfini et ne peut pas être modifié.

Mesurer la température



RISQUE de brûlures

- Les aliments, le four et tout autre élément peuvent être très chauds. Risque de brûlure ! Protégez-vous en utilisant par exemple des maniques.



AVERTISSEMENT sur les dommages matériels

- Le thermomètre de cuisson et le récepteur sans fil ne résistent pas la chaleur. Ne les laissez pas dans le four.

Consignes de mesure

- Piquez la pointe de la sonde au minimum à 1,5 cm de profondeur, dans la partie la plus épaisse de la viande. Ne mesurez pas directement sur l'os.

Quand la température mesurée est supérieure ou égale à la température réglée, l'alarme retentit :

- Thermomètre de cuisson : Bips sonores
- Récepteur sans fil : Bips sonores ou tonalité d'alarme (selon votre réglage)

En outre, « ALERT » clignote à l'écran et le champ « CURRENT TEMP » clignote en surbrillance.

La viande cuit ensuite en fonction de votre réglage. L'alarme s'arrête dès que la température mesurée repasse en dessous de la température de réglage.

Mesurer la température en continu (four en marche)

1. Allumer les 2 appareils.
2. Sélectionner le type de viande et la température à cœur (voir « Sélectionner le type de viande et la température à cœur »).
3. Ôter le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
4. Enfoncer la pointe de la sonde dans la viande.
5. Mettre les aliments au four et régler la température de celui-ci en conséquence.
6. Disposer le câble de la sonde jusqu'à l'extérieur du four, et refermer la porte. Le câble est adapté au joint de la porte du four. **ATTENTION aux charnières et aux éventuelles embrasures à arêtes coupantes. Ne pas mettre le thermomètre de cuisson et le récepteur sans fil dans le four chaud.**

7. Déposer le thermomètre de cuisson à proximité du four.

La température est maintenant mesurée en continu et transmise au récepteur sans fil si celui-ci est allumé.
Portée maximale : environ 60 m (sans obstacle).

Mesurer ponctuellement la température

1. Allumer le thermomètre de cuisson.
2. Sélectionner le type de viande et la température à cœur (voir « Sélectionner le type de viande et la température à cœur »).
3. Ouvrir le four et sortir les aliments.
4. Ôter le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
5. Enfoncer la pointe de la sonde dans les aliments.
6. Quelques secondes plus tard, la température s'affiche à l'écran à côté de « CURRENT TEMP ».

Après utilisation

1. Sortir la pointe de la sonde des aliments et l'essuyer avec un chiffon mou légèrement imbibé d'eau.

Attention ! Risque de brûlure !

2. Remettre le capuchon de protection sur la pointe de la sonde et éteindre les appareils.

Autres fonctions

Rétroéclairage de l'écran

- Un appui sur n'importe quelle touche permet d'allumer le rétroéclairage de l'écran pendant environ 30 secondes.

Modifier l'unité de mesure de la température

1. Ouvrir le compartiment à piles du thermomètre de cuisson.
En dessous des piles se trouve un petit bouton rond (°C/°F).
2. À l'aide de la pointe d'un stylo ou objet similaire, appuyer sur ce bouton pour changer d'unité de mesure : degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).
3. Refermer le compartiment à piles.

Nettoyage



RISQUE de blessures



- Soyez prudent lorsque vous utilisez ce thermomètre. La pointe de la sonde représente un risque de blessure.



AVERTISSEMENT sur les dommages matériels

- Le thermomètre de cuisson et le récepteur sans fil ne sont pas étanches. Ils ne peuvent pas aller au lave-vaisselle.
 1. Pour nettoyer le thermomètre de cuisson, le récepteur sans fil et la sonde, les essuyer avec un chiffon légèrement imbibé d'eau et éventuellement d'un peu de liquide vaisselle.
 2. Bien sécher le thermomètre et le récepteur.
 3. Remettre le capuchon de protection en place sur la pointe de la sonde.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Thermomètre de cuisson BBQ 1408
Piles :	Thermomètre de cuisson : 2x R06 (AA) / 1,5 V  Récepteur sans fil : 2 x R03 (AAA) / 1,5 V 
Courant assigné :	600 μ A / 100 μ A
Portée du récepteur sans fil :	env. 60 mètres (milieu ouvert)

Fréquence

d'émission : 433,92 MHz

Puissance

d'émission max. : + 10 dBm

Distributeur :

Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27–29
22089 Hambourg - Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Déclaration de conformité

Waagen-Schmitt GmbH déclare par la présente que le thermomètre de cuisson BE 1408 est conforme aux directives 2014/53/UE et 2011/65/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité européenne est disponible sur le site internet suivant :

www.ade-germany.de/doc

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, février 2018
Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27–29
22089 Hambourg - Allemagne



Garantie

Chère cliente, cher client,

La société Waagen-Schmitt GmbH garantit la prise en charge gratuite de défauts matériels ou de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat, par une réparation ou un remplacement.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminez les emballages de façon conforme. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.



Les piles et batteries ne doivent pas être éliminées avec les déchets ménagers

Toutes les piles et batteries doivent être déposées dans un point de collecte de votre localité ou rapportées à leur point d'achat. Les piles et batteries seront ainsi traitées dans le respect de l'environnement.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. Questo termometro vi aiuterà a ottenere un livello di cottura perfetto e verificare la temperatura per diversi tipi di carne, vini e altri cibo. La lunga esperienza della ADE garantisce standard tecnici elevati e qualità consolidata.

Vi auguriamo buon divertimento e buona fortuna.

Il Suo team ADE

Indice dei contenuti

Informazioni generali	100
Destinazione d'uso	101
Sicurezza	102
Messa in funzione	106
Ambito della fornitura.....	107
Descrizione.....	108
Funzioni principali	110
Misurazione della temperatura	113
Altre funzioni	116
Pulizia	116
Dati tecnici.....	117
Dichiarazione di conformità	118
Garanzia.....	119
Smaltimento	120

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto.

Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Destinazione d'uso

Questo termometro per arrosti è utilizzato per la misurazione della temperatura e del livello di cottura di alimenti durante l'arrostitura.

Ulteriori possibilità di utilizzo:

- Termometro per griglia
- Termometro per bibite per bibite calde e fredde,
- Termometro per alimenti (per zuppe, cottura al forno, per alimenti per bambini ecc.)

L'articolo è progettato per l'uso in abitazioni private e ai livelli indicati. L'articolo non è adatto per uso commerciale o in cucine per il personale di negozi, uffici e altri settori commerciali, in tenute agricole, da parte di cliente di hotel, motel o altre strutture residenziali o in bed & breakfast.

Il termometro non è idoneo per la misurazione della temperatura corporea di persone o animali. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni!

Sicurezza

- Questo articolo non è destinato, per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di esperienza e/o conoscenze, a meno che vengano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'articolo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'articolo.

- L'ingestione delle batterie può costituire un pericolo mortale. Per questo motivo conservare i dispositivi e le batterie fuori dalla portata dei bambini. In caso di ingestione di una batteria, consultare immediatamente un medico.

PERICOLO per i bambini

- Tenere i bambini lontano da materiale di imballaggio e dalle piccole parti. In caso di ingestione sussiste il pericolo di soffocamento.

RISCHIO di lesioni

- Far attenzione a quando si maneggia il termometro. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni. Dopo l'uso, mettere il tappo di protezione nuovamente immediatamente sulla punta del sensore.

PERICOLO di incendio, ustioni e/o esplosione

- La sostituzione non corretta delle batterie può costituire un pericolo di esplosione. Sostituire solamente con batterie dello stesso tipo o equivalenti. Si veda "Dati tecnici".
- Le batterie non devono essere ricaricate, riattivate con altri mezzi, smontate, buttate nel fuoco o messe in cortocircuito. Altrimenti, sussiste un forte rischio di esplosione o perdita e potrebbero svilupparsi vapori tossici!
- Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In caso di contatto sciacquare immediatamente con abbondante acqua pulita e consultare immediatamente il medico.

ATTENZIONE a danni materiali

- Il termometro per arrostiti e/o il radioricevitore non devono essere immersi nell'acqua o in altri liquidi. Entrambe i dispositivi inoltre non devono essere messi nella lavastoviglie per la pulizia.

- Proteggere i dispositivi da urti o da oscillazioni violente.
- Rimuovere le batterie da entrambi i dispositivi se queste sono esaurite o se il prodotto non viene utilizzato da un lungo periodo di tempo. In questo modo si prevengono eventuali danni causati dalla fuoriuscita del liquido.
- Durante l'inserimento e la sostituzione delle batterie, prestare attenzione alla corretta polarità (+/-).
- Non esporre le batterie a condizioni estreme, ad esempio conservandole su radiatori o sotto luce diretta del sole. Serio rischio di fuoriuscita di liquido!
- Se necessario, pulire i contatti del dispositivo e delle batterie prima di inserirle.
- Utilizzare solo batterie dello stesso tipo, non utilizzare insieme tipi differenti di batterie o batterie nuove e usate.
- Non apportare alcuna modifica all'articolo. Rivolgersi esclusivamente ad un tecnico specializzato per la riparazione del prodotto. Riparazioni non eseguite correttamente possono essere causa di seri pericoli per l'utente.

Messa in funzione

1. Aprire il vano batterie del termometro per arrosti e inserire due batterie di tipo R06 (AA), come mostrato sul fondo del vano batterie. Osservare la corretta polarità (+/-). Il display si illumina e viene emesso un segnale acustico.
2. Chiudere di nuovo il vano batterie.
3. Rimuovere la clip della cinghia dal retro del radiorecettore.
4. Aprire il vano batterie del radiorecettore e inserire due batterie di tipo R03 (AAA), come mostrato sul fondo del vano batterie. Osservare la corretta polarità (+/-). Il display si illumina e viene emesso un segnale acustico o una vibrazione dal radiorecettore.
5. Chiudere di nuovo il vano batterie e fissare la clip della cinghia.
6. Inserire la spina del cavo del sensore di temperatura nella presa di collegamento del termometro per arrosti.
Dopo pochi istanti il radiorecettore si collega con la stazione base (il termometro per arrosti) e in entrambi i display viene

mostrata la temperatura ambiente misurata dal sensore di temperatura.

7. Srotolare completamente il cavo del sensore di temperatura.
8. Rimuovere la pellicola protettiva dal display.

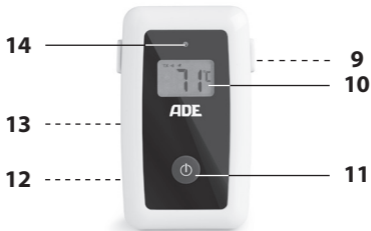
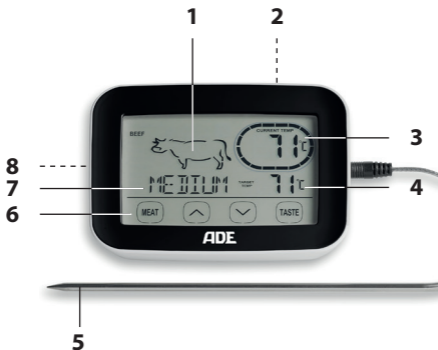
Indicazioni sulla sostituzione delle batterie:

- La sostituzione della batteria è necessaria se non vi è più alcuna indicazione sul display o se viene visualizzato un simbolo di batteria scarica (l'indicatore di sostituzione della batteria è disponibile solo sul termometro per arrosti).
- Utilizzare solo il tipo di batterie indicato nei "Dati tecnici".
- Sostituire sempre tutte le batterie.
- Provvedere allo smaltimento corretto delle batterie, vedi "Smaltimento".

Ambito della fornitura





- Radiotermometro per arrosti (= stazione base)
- Radioricevitore con clip per cinghia
- Sensore di temperatura con cavo e cappuccio protettivo
- 2 batterie R03 (AAA) / 1,5 V
- 2 batterie R06 (AA) / 1,5 V
- Istruzioni per l'uso

Descrizione




- 1 Tipo di carne scelto
- 2 Interruttore di accensione/
spegnimento ⏻ del termometro per arrosti
- 3 Temperatura misurata
 ↕ = trasmissione radio corrente
- 4 Temperatura impostata
- 5 Sensore di temperatura con cavo
- 6 Tasti di controllo (fare riferimento alla
pagina successiva)
- 7 Livello di cottura scelto
- 8 Vano batterie (lato posteriore), 2x R06 (AA)
- 9 Clip per cinghia (lato posteriore)
- 10 Display
- 11 Interruttore di accensione/
spegnimento ⏻ del radiorecettore
- 12 Selettore per il tipo di allarme: Suoneria o
vibrazione (lato posteriore)
- 13 Vano batterie (lato posteriore), 2x R03 (AAA)
- 14 LED di controllo radio (si illumina durante
la trasmissione radio corrente)

Tasti funzione

Tasto	Funzione
	Scelta del tipo di carne
	Regolazione della temperatura (aumento)
	Regolazione della temperatura (diminuzione)
	Impostazione del grado di cottura

Funzioni principali

Accensione e spegnimento


- Tenere premuti i rispettivi tasti  di entrambi i dispositivi per circa 2 secondi, per accenderli o spegnerli.

Osservare:

- Il termometro per arrostiti può essere utilizzato anche senza il radioricevitore.
- Entrambi i dispositivi si spengono automaticamente, se non vengono utilizzati per circa 30 minuti.
- Se la temperatura non cambia, il LED rosso sul radioricevitore si accende in modo


costante dopo 30 secondi. Se la temperatura varia di oltre 1°C, il ricevitore riceve un segnale diretto e il LED lampeggia.

Scelta del tipo di carne e del livello di cottura

1. Accendere entrambi i dispositivi.
2. Premendo più volte il tasto  selezionare il tipo di carne desiderato:
MANZO (BEEF) > AGNELLO (LAMB) >
VITELLO (VEAL) > HAMBURGER
(HAMBURGER) > MAIALE (PORK) >
TACCHINO (TURKEY) > POLLO (CHICKEN) >
PESCE (FISH) > PGM







Selezionare "PGM", se non è disponibile il tipo di carne desiderato o se deve essere impostata una temperatura personalizzata.



3. Premendo più volte il tasto  selezionare il grado di cottura desiderato: Quest'ultimo dipende dal tipo di carne. Se si è scelto ad es. MAIALE (PORK), è possibile scegliere i seguenti livelli di cottura:
WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE. Se si sceglie POLLO (CHICKEN), come livello di cottura è disponibile solo WELL.

La rispettiva temperatura predefinita del grado di cottura viene visualizzata sul display accanto a "TARGET TEMP".

Impostazione personalizzata della temperatura

1. Premendo più volte il tasto  selezionare l'indicazione "PGM".
2. Mediante i tasti  e  impostare la temperatura desiderata (Temp. min. -50 °C, temp. max. 300 °C)
3. Infine, premere .

Impostazione del tipo di allarme del radioricevitore

- Con il selettore del radioricevitore selezionare il tipo di allarme desiderato:
Simbolo della campana : Suoneria
Simbolo delle onde : Vibrazione



Il tipo di allarme del termometro per arrostiti (segnale acustico) è predefinito e non può essere modificato.

Misurazione della temperatura



PERICOLO di Ustioni

- Alimenti, forno e altre parti possono essere molto caldi. Pericolo di ustioni! Proteggersi utilizzando ad es. guanti da forno.



ATTENZIONE ai danni materiali

- Il termometro per arrostiti e il radioricevitore non sono termoresistenti. Non lasciare quest'ultimi nel forno.

Avvertenze per la misurazione

- Inserire la punta del sensore ad almeno 1,5 cm di profondità nella parte spessa della carne. Non misurare direttamente sull'osso.

Se la temperatura misurata è uguale o maggiore a quella impostata, l'allarme viene azionato:

- Termometro per arrostiti: Segnale acustico
- Radioricevitore: Allarme mediante segnale acustico o vibrazione (a seconda dell'impostazione)

Sul display inoltre lampeggia "ALERT" e il campo CURRENT TEMP viene evidenziato mentre lampeggia.

La carne è poi cucinata secondo le impostazioni selezionate. L'allarme si arresta non appena la temperatura misurata scende al di sotto della temperatura impostata.

Misurazione continua della temperatura (funzionamento forno)

1. Accendere entrambi i dispositivi.
2. Selezionare il tipo di carne e il grado di cottura (vedere la sezione "Selezione del tipo di carne e del grado di cottura").
3. Rimuovere il cappuccio protettivo dalla punta del sensore.
4. Inserire la punta del sensore nella carne.
5. Mettere gli alimenti nel forno e impostare la temperatura corrispondente.
6. Portare il cavo del sensore verso l'esterno e chiudere lo sportello del forno. Il cavo si adatta alle guarnizioni della porta del forno. **ATTENZIONE ai telai e alle cerniere a spigoli vivi. Non conservare il termometro per arrostiti e il radiorecettore nel forno caldo.**

7. Posizionare il termometro per arrosti vicino al forno.

La temperatura adesso viene misurata costantemente e trasmessa al radioricevitore, se acceso. Raggio d'azione massimo: ca. 60 metri (in campo aperto).

Misurazione precisa della temperatura

1. Accendere il termometro per arrosti.
2. Selezionare il tipo di carne e il grado di cottura (vedere la sezione "Selezione del tipo di carne e del grado di cottura").
3. Aprire il forno e tirare fuori gli alimenti.
4. Rimuovere il cappuccio protettivo dalla punta del sensore.
5. Inserire la punta del sensore negli alimenti.
6. Attendere alcuni secondi prima di leggere la temperatura sul display sotto la voce CURRENT TEMP.

Dopo l'uso

1. Tirare fuori la punta del sensore dagli alimenti e pulirla con un panno morbido e umido.

Attenzione: Pericolo di ustioni!

2. Posizionare il cappuccio protettivo sulla punta del sensore e spegnere il dispositivo(i).

Altre funzioni

Illuminazione del display

- Premere un tasto qualsiasi, per illuminare il display per ca. 30 secondi.

Modifica dell'unità di misura della temperatura

1. Aprire il vano batterie del termometro per arrosti.
Sotto le batterie si trova un piccolo interruttore rotondo (°C/°F).
2. Mediante la punta di una penna o di un oggetto simile premere sull'interruttore, per cambiare tra le unità di misura gradi Celsius (°C) e gradi Fahrenheit (°F).
3. Chiudere di nuovo il vano batterie.

Pulizia



RISCHIO di lesioni

- Far attenzione a quando si maneggia il termometro. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni.





ATTENZIONE ai danni materiali

- Il termometro per arrosti e il radiorecettore non sono impermeabili. Non lavarli nella lavastoviglie.
 1. Pulire il termometro per arrosti, il radiorecettore e il sensore con un panno morbido leggermente inumidito o con un po' di detergente, se necessario.
 2. Asciugare per bene il termometro per arrosti e il radiorecettore.
 3. Posizionare il cappuccio protettivo sulla punta del sensore.

Dati tecnici

Modello: Termometro per arrosti
BBQ 1408

Batterie: Termometro per arrosti:
2x R06 (AA) / 1,5 V 
Radiorecettore:
2x R03 (AAA) / 1,5 V 

Corrente di dimensionamento: 600 μ A / 100 μ A

Raggio d'azione del radiorecettore:	circa 60 metri (in campo aperto)
Frequenza di trasmissione:	433,92 MHz
Max. potenza di trasmissione:	+ 10 dBm
Distributore:	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Amburgo, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Dichiarazione di conformità

Con la presente, Waagen-Schmitt GmbH dichiara che il termometro per arrosti BE 1408 è conforme alle direttive 2014/53/UE e 2011/65/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:
www.ade-germany.de/doc

La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al dispositivo vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, febbraio 2018
Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Amburgo, Germania



Garanzia

Gentile cliente,

La ditta Waagen-Schmitt GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto.

A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio nella raccolta differenziata. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.



Le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici

Le batterie e gli accumulatori devono essere consegnati presso un centro di raccolta comunale o di quartiere, oppure presso il proprio rivenditore, al fine di garantire il loro smaltimento in modo rispettoso dell'ambiente.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Ten termometr pozwala sprawdzić idealny moment upieczenia oraz temperaturę dla różnych gatunków mięs, win i innych artykułów spożywczych. Wieloletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki standard techniczny oraz sprawdzoną jakość.

Życzymy samych przyjemności i sukcesów!

Zespół ADE

Spis treści

Informacje ogólne	124
Użycie zgodne z przeznaczeniem	125
Bezpieczeństwo	126
Uruchomienie.....	130
Zakres dostawy.....	131
W skrócie	132
Funkcje podstawowe	134
Pomiar temperatury.....	137
Pozostałe funkcje	140
Czyszczenie.....	140
Dane techniczne	141
Deklaracja zgodności	142
Gwarancja	143
Utylizacja.....	144

Informacje ogólne

O instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu.

Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Ten termometr do mięs służy do pomiaru temperatury lub poziomu upieczenia artykułów spożywczych.

Inne możliwości zastosowania:

- termometr do grilla
- termometr do ciepłych i zimnych napojów,
- termometr do potraw (zup, podczas pieczenia do żywności dla noworodków itd.)

Produkt jest przeznaczony do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych i typowych występujących tam ilości.

Produkt nie jest przystosowany do użycia komercyjnego lub w warunkach podobnych do domowych w sklepach, biurach i innych miejscach komercyjnych, gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych ani w pensjonatach.

Termometr nie jest przeznaczony do pomiaru temperatury ciała ludzi lub zwierząt. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Bezpieczeństwo

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową bądź nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania produktu.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

- Połknięcie baterii stanowi zagrożenie dla życia. Dlatego urządzenia i baterie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla małych dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast zwrócić się o pomoc medyczną.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- Dzieci należy trzymać z dala od opakowania i drobnych elementów. Połknięcie grozi uduszeniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

- Zachować ostrożność podczas użytkowania termometru. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała. Zawsze po użyciu należy od razu nakładać osłonę na końcówkę czujnika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/ obrażeń i/lub wybuchu

- Niebezpieczeństwo wybuchu w przypadku niewłaściwej wymiany baterii. Wymieniać baterie, zastępując wyłącznie tym samym typem lub typem o takich samych parametrach. Przestrzegać parametrów z punktu „Dane techniczne”.
- Baterii nie wolno ładować, reaktywować w inny sposób, rozkładać na części, wrzucać w ogień lub powodować ich zwarcia. W przeciwnym razie występuje podwyższone niebezpieczeństwo wybuchu i wycieku, poza tym mogą ulatniać się gazy!
- Unikać kontaktu z kwasem z baterii ze skórą, oczami oraz śluzówką. W razie kontaktu dotknięte miejsca natychmiast przepłukać obficie czystą wodą i niezwłocznie wezwać lekarza.

OSTROŻNIE – straty materialne

- Termometru do mięs i/lub odbiornika radiowego nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Elementów tych nie wolno też myć w zmywarce do naczyń.
- Urządzenia należy chronić przed silnymi uderzeniami i wstrząsami.

- Baterie należy wyjmować z urządzeń, jeśli są zużyte lub przed dłuższą przerwą w używaniu. Pozwoli to uniknąć szkód, które mogą powstać w skutek wycieku.
- Wkładając baterie lub wymieniając je na nowe, należy uważać na właściwe położenie biegunów (+/-).
- Nie narażać baterii na oddziaływanie skrajnych warunków np. poprzez składowanie ich na grzejnikach lub bezpośrednio w miejscach nasłonecznionych. Podwyższone niebezpieczeństwo wycieku!
- W razie potrzeby wyczyścić styki urządzenia i baterii przed ich włożeniem.
- Do urządzenia wkładać tylko baterie tego samego typu. Nie wkładać różnych typów baterii lub zużytych baterii oraz nie korzystać ze zużytych i nowych baterii jednocześnie.
- Nie przeprowadzać zmian w urządzeniu. Naprawy należy przeprowadzać w wykwalifikowanym serwisie. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika.

Uruchomienie

1. Otworzyć schowek na baterie termometru do mięsa i włożyć dwie baterie typu R06 (AA) zgodnie z oznaczeniami na dnie schowka na baterie. Należy uważać na właściwe położenie biegunów (+/-). Włączają się oświetlenie wyświetlacza i piszczące sygnały.
2. Zamknąć pojemnik na baterie.
3. Zdjąć zacisk paskowy z tyłu odbiornika radiowego.
4. Otworzyć schowek na baterie odbiornika radiowego i włożyć dwie baterie typu R03 (AA) zgodnie z oznaczeniami na dnie schowka na baterie. Należy uważać na właściwe położenie biegunów (+/-). Włączają się oświetlenie wyświetlacza i piszczące sygnały lub wibracje odbiornika radiowego.
5. Zamknąć pojemnik na baterie i założyć zacisk paskowy.
6. Włożyć wtyczkę kabla czujnika temperatury do gniazda przyłączeniowego termometru. Po krótkim czasie odbiornik radiowy podłączy się ze stacją bazową (termometr do mięsa)

i oba wyświetlacze wskazują temperaturę mierzoną przez czujnik temperatury.

7. Rozwinąć całkowicie czujnik kabel czujnika temperatury.
8. Usunąć folię ochronną z wyświetlacza.

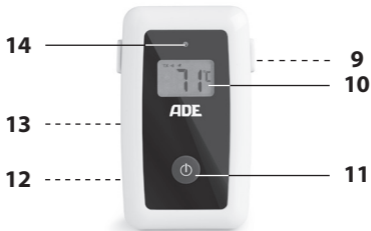
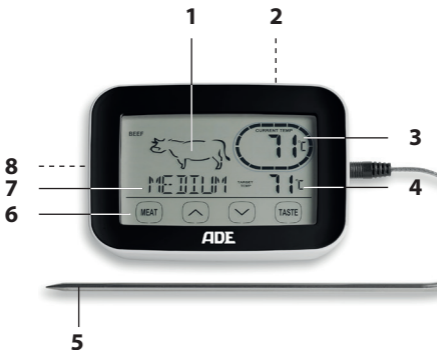
Wskazówki dotyczące wymiany baterii:

- Wymiana baterii jest konieczna, jeśli wyświetlacz nic nie wskazuje lub wyświetlany jest pusty symbol baterii (wskaźnik wymiany baterii dotyczy tylko w termometrze do mięs).
- Należy korzystać tylko z typu baterii podanego w punkcie „Dane techniczne”.
- Wymieniać zawsze wszystkie baterie.
- Stare baterie należy utylizować zgodnie z zasadami ochrony środowiska, patrz „Utylizacja”.

Zakres dostawy

- radiowy termometr do mięs (= stacja bazowa)
- odbiornik radiowy z zaciskiem paskowym
- czujnik temperatury z kablem i osłoną
- 2 baterie R03 (AAA)/1,5 V
- 2 baterie R06 (AA)/1,5 V
- Instrukcja obsługi





W skrócie



- 1 wybrany rodzaj mięsa
- 2 wyłącznik ⓪ termometru do mięsa
- 3 zmierzona temperatura
 ∇ = aktualna transmisja radiowa
- 4 ustawiona temperatura
- 5 czujnik temperatury z kablem
- 6 Przyciski obsługowe (patrz na następnej stronie)
- 7 wybrany poziom upieczenia
- 8 pojemnik na baterie (tylna strona),
2 x R06 (AA)
- 9 zacisk paskowy (tylna strona)
- 10 Wyświetlacz
- 11 wyłącznik ⓪ odbiornika radiowego
- 12 przełącznik rodzaju alarmu: dźwięk alarmu lub wibracje (tylna strona)
- 13 pojemnik na baterie (tylna strona),
2 x R03 (AAA)
- 14 dioda LED kontroli transmisji radiowej
(świeci podczas aktualnej transmisji radiowej)


Przyciski obsługi

Przycisk Funkcja

	wybór rodzaju mięsa
	ustawianie (zwiększanie) temperatury
	ustawianie (zmniejszanie) temperatury
	ustawianie poziomu upieczenia

Funkcje podstawowe

Włączanie i wyłączanie


- W celu włączenia lub wyłączenia, w przypadku obu urządzeń należy nacisnąć przycisk  na 2 sekundy.

Należy pamiętać:

- Termometr może być używany również bez odbiornika radiowego.
- Oba urządzenia wyłączają się automatycznie, jeśli nie są używane przez ok. 30 minut.
- Jeśli temperatura nie zmienia się, czerwona lampka LED kontroli transmisji radiowej włącza się zawsze po 30 sekundach. Jeśli


temperatura zmieni się o więcej niż 1°C, odbiornik otrzymuje bezpośredni sygnał, a dioda LED miga.

Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia

1. Włączyć oba urządzenia.
2. Naciskając kilkakrotnie przycisk , wybrać żądany rodzaj mięsa:
WOŁOWINA (BEEF) > BARANINA (LAMB) > CIEŁĘCINA (VEAL) > HAMBURGER (HAMBURGER) > WIEPRZOWINA (PORK) > INDYK(TURKEY) > KURCZAK (CHICKEN) > RYBA (FISH) > PGM







„PGM” należy wybrać wtedy, gdy żądanego rodzaju mięsa nie ma w tym zestawieniu lub aby ustawić indywidualną temperaturę.



3. Naciskając kilkakrotnie przycisk , wybrać żądany poziom upieczenia: Zależy on od rodzaju mięsa. Po wybraniu np. WIEPRZOWINY (PORK) do wyboru są następujące poziomy upieczenia: WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE. Po wybraniu KURCZAKA (CHICKEN) dostępny jest tylko poziom upieczenia WELL.

Przypisana do poziomu upieczenia temperatura jest wskazywana na wyświetlaczu obok „TARGET TEMP”.

Ustalanie indywidualnej temperatury

1. Naciskając kilkakrotnie przycisk , wybrać widok „PGM”.
2. Za pomocą przycisków  i  ustawić żądaną temperaturę (min. temp. -50°C, maks. temp. 300°C).
3. Następnie wcisnąć .

Ustawianie rodzaju alarmu odbiornika radiowego

- Za pomocą przełącznika odbiornika radiowego wybrać żądany rodzaj alarmu:
symbol dzwonka : dźwięk alarmu
symbol fali : wibracje



Rodzaj alarmu termometru do mięs (piszczenie) jest ustawiony na stałe bez możliwości zmiany.

Pomiar temperatury



NIEBEZPIECZEŃSTWO oparzeń

- Artykuły spożywcze, piekarnik i inne części mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo oparzeń! Należy się zabezpieczać, stosując np. ścierkę do garnków.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Termometr do mięs i odbiornik radiowy nie są odporne na wysoką temperaturę. Nie wolno ich zostawiać w piekarniku.

Informacje o pomiarze

- Włożyć końcówkę czujnika na głębokość co najmniej 1,5 cm w najgrubszą część mięsa. Nie mierzyć bezpośrednio na kości.

Jeśli zmierzona temperatura jest taka sama lub wyższa od nastawionej, włącza się alarm:

- Termometr do mięs: piszczenie
- Odbiornik radiowy: piszczenie i alarm wibracyjny (w zależności od ustawienia)

Poza tym na wyświetlaczu miga „ALERT”, a pole CURRENT TEMP jest wyróżnione przez miganie.

Oznacza to, że mięso zostało upieczone zgodnie z wybranym ustawieniem. Alarm wyłącza się, gdy tylko zmierzona temperatura spadnie z powrotem poniżej ustawionej.

Ciągły pomiar temperatury (tryb piekarnika)

1. Włączyć oba urządzenia.
2. Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia (patrz „Wybór rodzaju misa i poziomu upieczenia”).
3. Usunąć osłonę z końcówki czujnika.
4. Włożyć końcówkę czujnika do mięsa.
5. Wsunąć produkt spożywczy do piekarnika i ustawić odpowiednią temperaturę piekarnika.
6. Wyprowadzić na zewnątrz kabel czujnika i zamknąć drzwi piekarnika. Kabel dostosowuje się do uszczelki drzwi piekarnika. **OSTROŻNIE w przypadku ostrych krawędzi ramy i zawiasów. Termometru do mięs i odbiornika radiowego nie wolno przechowywać w gorącym piekarniku.**

7. Termometr należy przechowywać w pobliżu piekarnika.

Temperatura jest teraz mierzona stale i — w stanie włączonym — przesyłana do odbiornika radiowego. Maksymalny zasięg ok. 60 metrów (otwarty teren).

Czasowy pomiar temperatury

1. Włączyć termometr do mięs.
2. Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia (patrz „Wybór rodzaju misa i poziomu upieczenia”).
3. Otworzyć piekarnik i wyciągnąć mięso.
4. Usunąć osłonę z końcówki czujnika.
5. Włożyć końcówkę czujnika do spożywczce.
6. Poczekać kilka sekund przed odczytaniem temperatury na wyświetlaczu jako CURRENT TEMP.

Po użyciu

1. Wyciągnąć końcówkę czujnika z mięsa i wytrzeć ją miękką, wilgotną szmatką.

Uwaga: Niebezpieczeństwo oparzeń!

2. Założyć osłonę na końcówkę czujnika i wyłączyć urządzenie (urządzenia).

Pozostałe funkcje

Oświetlenie wyświetlacza

- Nacisnąć dowolny przycisk, aby oświetlić wyświetlacz na około 30 sekund.

Zmiana jednostki pomiaru temperatury

1. Otworzyć pojemnik na baterie termometru do mięs.
Pod bateriami znajduje się mały okrągły przełącznik (°C/°F).
2. Za pomocą np. końcówki długopisu wcisnąć przełącznik, aby zmienić jednostkę — stopnie Celsjusza (°C) i stopnie Fahrenheita (°F).
3. Zamknąć pojemnik na baterie.

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała



- Zachować ostrożność podczas użytkowania termometru. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Termometr do mięs i odbiornik radiowy nie są wodoszczelne. Nie wolno ich myć w zmywarce do naczyń.
 1. Termometr do mięs, odbiornik radiowy i czujnik należy wycierać za pomocą zwilżonej miękkiej szmatki, w razie potrzeby dodać nieco płynu do mycia naczyń.
 2. Termometr do mięs i odbiornik radiowy należy dokładnie wysuszyć.
 3. Założyć osłonę na końcówkę czujnika.

Dane techniczne

Model:	Termometr do mięs BBQ 1408
Baterie:	Termometr do mięs: 2 x R06 (AA) / 1,5 V  Odbiornik radiowy: 2 x R03 (AAA) / 1,5 V 
Prąd znamionowy:	600 μ A / 100 μ A
Zasięg odbiornika radiowego:	ok. 60 metrów (otwarta przestrzeń)

Częstotliwość nadajnika:	433,92 MHz
Maks. moc nadawcza:	+ 10 dBm
Dystrybutor:	Waagen-Schmitt GmbH Hammer Steindamm 27-29 22089 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Deklaracja zgodności

Firma Waagen-Schmitt GmbH oświadcza niniejszym, że termometr do mięs BE 1408 spełnia wymagania dyrektyw 2014/53/UE i 2011/65/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na poniższej stronie internetowej: www.ade-germany.de/doc

Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, luty 2018
Waagen-Schmitt GmbH
Hammer Steindamm 27-29
22089 Hamburg, Niemcy



Gwarancja

Szanowni Państwo,

Firma Waagen-Schmitt GmbH gwarantuje przez 2 lata od daty zakupu bezpłatne usuwanie braków z tytułu błędów materiałowych lub produkcyjnych w drodze naprawy lub wymiany.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych. Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.



Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi

Wszystkie baterie i akumulatory należy oddawać do punktu zbiórki w gminie, dzielnicy lub sklepie. W ten sposób baterie i akumulatory mogą trafić do ekologicznej utylizacji.

