

Digitales Lebensmittelthermometer Modell BBQ 1302



Inbetriebnahme

Öffnen Sie die Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Lebensmittelthermometers und entfernen den Batteriesicherungsstreifen. Bitte achten Sie auf die richtige Polung der Batterien (+/-).

Bedienung

Zum Einschalten des Lebensmittelthermometers drücken Sie die ovale Taste auf der Rückseite des Thermometers.

Temperaturanzeige °C oder °F

Zum Umschalten zwischen der Temperaturanzeige Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) drücken Sie die kleine Drucktaste °C/°F auf der Rückseite des Thermometers.

Displayanzeigen

Im oberen Drittel des Displays finden Sie die Anzeige für den Gargrad und darunter die Anzeige für die Fleischsorten.

Durch Drücken der Taste **TASTE**, oben rechts am Thermometer, wählen Sie den Gargrad: RARE = leicht angebraten (englisch), MRARE= zwischen leicht angebraten und halb durchgebraten, MEDIUM = halb durchgebraten, WDONE = durchgebraten.

Durch Drücken der Taste **MEAT**, oben links am Thermometer, wählen Sie die Fleischsorte: BEEF =

Rind, VEAL = Kalb, POULTRY = Geflügel, LAMB = Lamm, PORK = Schwein, FISH = Fisch.

Die Gartemperatur für das gewünschte Ergebnis erscheint automatisch auf dem Display und kehrt dann zu der derzeitigen Temperaturanzeige zurück.

Stecken Sie das Thermometer in das Gargut. Sobald die eingestellte Temperatur für die gewählte Fleischsorte und den gewünschten Gargrad erreicht sind, ertönt ein Alarmsignal.

Zum leichten Ablesen des Displays können Sie den Thermometerkopf nach oben schwenken.

ACHTUNG: Lassen Sie das Thermometer während des Brat-/Backvorgangs **NICHT** im Backofen!

Reset

Durch Drücken der Reset-Taste auf der Rückseite des Lebensmittelthermometers können Sie das Thermometer wieder auf die vom Hersteller eingestellte Voreinstellung zurücksetzen.

Reinigung

Das Lebensmittelthermometer besteht aus rostfreiem Stahl und Kunststoff. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Fett oder sonstige hartnäckige Flecken können mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden. Nicht in die Spülmaschine geben oder unter Wasser tauchen.

Garantie

ADE garantiert für 3 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch. Bitte bei Kauf Garantieabschnitt vom Händler ausfüllen und stempeln lassen. Im Garantiefall bitte das Lebensmittelthermometer mit Garantieabschnitt, unter Angabe des Reklamationsgrundes, an Ihren Händler zurückgeben.



CE-Konformität. Dieses Gerät ist funktionsstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 2004/108/EG.

Hinweis

Unter extremen elektromagnetischen Einflüssen, z.B. bei Betreiben eines Funkgerätes in unmittelbarer Nähe des Lebensmittelthermometers kann eine Beeinflussung des Anzeigewertes

verursacht werden. Nach Ende des Störeinflusses ist das Produkt wieder bestimmungsgemäß benutzbar, ggfls. ist ein Wiedereinschalten erforderlich.

Gesetzliche Hinweispflicht zur Batterieentsorgung

Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich dazu verpflichtet, gebrauchte Batterien zurückzugeben. Sie können Ihre alten Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde oder überall dort abgeben, wo Batterien der betreffenden Art verkauft werden.

Hinweis:



Diese Zeichen finden Sie auf Batterien:

- Li = Batterie enthält Lithium
- Al = Batterie enthält Alkali
- Mn = Batterie enthält Mangan

CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Sicherheitshinweise für Lithiumbatterien (CR2032/CR2430)

1. Bei Lithiumbatterien handelt es sich um Lithium-Mangan-Zellen. Wenn Sie das Lebensmittelthermometer über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollte die Batterie aus dem Gerät entnommen werden.
2. Bitte nie die Lithiumbatterien öffnen, ins Feuer werfen oder Stößen aussetzen, da es möglich wäre, dass giftige Dämpfe austreten oder Explosionsgefahr besteht.
3. Fassen Sie ausgelaufenen Zellen nie mit bloßen Händen an.
4. Bei Kontaminierung der Augen oder Hände unbedingt mit viel Wasser spülen, bei Reizungen der Haut oder Augen sollte ein Arzt aufgesucht werden.
5. Entsorgen Sie nur vollständig entladene oder verpolungssicher verpackte Zellen entsprechend den örtlichen Entsorgungsvorschriften.
6. Setzen Sie die Zellen nicht direkter Sonneneinstrahlung und großer Hitze aus, da ansonsten die Gefahr von Überhitzung besteht.
7. Halten Sie eine Lagertemperatur von < 40°C ein.

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe der das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Mit freundlichen Grüßen

ADE (GmbH & Co.)



Garantieabschnitt – 3 Jahre auf das Lebensmittelthermometer

- Absender
- Reklamationsgrund

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

- Verkaufsdatum

Bitte diesen Abschnitt inkl. Kaufbeleg an ihren Fachhändler zurück senden.

ADE**Digital food thermometer
Model BBQ 1302****First use**

Open the battery compartment cover on the back of the food thermometer and remove the battery safety strip. Please observe the correct polarity of the batteries (+/-).

Operation

Press the oval button on the back of the device to activate the food thermometer.

Temperature display °C or °F

Press the small push-button "°C/°F" on the back of the thermometer to toggle between the display for Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).

Display readings

The upper third of the display shows the cooking degree, and below it the various meat types.

By pressing the button **TASTE** at the top right of the thermometer you can choose the desired cooking degree: RARE = lightly cooked (English), MRARE = between lightly and half-way cooked, MEDIUM = half-way cooked, WDONE = cooked.

By pressing the button **MEAT** at the top left of the thermometer you can choose the type of meat: BEEF, VEAL, POULTRY, LAMB, PORK, FISH.

The cooking temperature for the desired result is displayed automatically; the display will now return to showing the current temperature.

Push the thermometer into the meat to be cooked. An alarm signal will sound as soon as the temperature set for the selected meat type and the desired degree of cooking has been reached.

The head of the thermometer can be rotated up for easy reading of the display.

CAUTION – DO NOT leave thermometer in oven while cooking!

Reset

Pressing the "Reset" button on the back of the food thermometer will return the display to the default factory setting.

Cleaning

The food thermometer is constructed from stainless steel and plastic. Clean the unit with a damp cloth. Fat or other difficult to remove stains can be removed by using a mild detergent. Do not immerse in water or clean in the dishwasher.

Warranty

ADE agrees to rectify any material or manufacturing defects by offering free repair or replacement, for a period of 3 years from the purchase date. At the time of purchase, please get the retailer to fill in and stamp the guarantee card. In case of a warranty claim, please return the food thermometer to your retailer including guarantee card and stating the reason for the claim.



CE conformity. This device is interference-suppressed in accordance with the applicable EU Directive 2004/108/EC.

Note

Extreme sources of electromagnetic radiation, e.g. the operation of radio equipment in the immediate vicinity of the food thermometer, may affect the value displayed. The product will return to proper function as soon as the interference has been

eliminated. Note: the unit may need to be restarted.

Duty of information regarding the disposal of batteries

Do not dispose of batteries in domestic waste. As a consumer, you are legally required to return used batteries. You may return your used batteries to public collection points in your community or to any retailer that sells batteries of the same type.

Note:

The following symbols are used on batteries:

Li = Battery contains lithium
Al = Battery contains alkaline
Mn = Battery contains manganese

CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Safety information for lithium batteries (CR2032/CR2430)

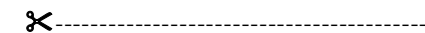
- Lithium batteries are lithium-manganese cells. Remove the batteries from the device if the food thermometer will not be used for an extended period if time.
- Never open the lithium batteries or throw them into fire or expose them to shocks, as harmful vapours could escape or batteries might explode.
- Never touch leaking batteries with your bare hands.
- If your eyes or hands are contaminated, rinse with a lot of water; in case of skin or eye irritation, consult a doctor.
- Dispose of batteries only after they have been discharged completely, or have been packaged to prevent reverse polarity in compliance local disposal regulations.
- Do not subject the cells to direct sunlight and extreme heat; otherwise, there is a risk of overheating.
- Maintain a storage temperature of < 40 °C.

Disposal of electrical and electronic devices

The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be disposed of with regular household waste; these products must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For further details about recycling, contact your local council, municipal recycling companies, or the shop where you bought the product.

Best regards,

ADE (GmbH & Co.)

**Warranty card – 3 years on the digital food thermometer**

• Sender • Reason for Claim

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

• Date of sale

Please return this section and proof of purchase to your retailer.

Termómetro digital para alimentos Modelo BBQ 1302



deseado aparece automáticamente en la pantalla y vuelve luego a la indicación de temperatura actual.

Pinche el termómetro en la carne. Al alcanzar la temperatura ajustada para el tipo de carne seleccionado y la temperatura de cocción deseada suena una señal de alarma.

Para poder leer fácilmente la pantalla puede girar el cabezal del termómetro hacia arriba.

PRECAUSIÓN – **NO** deje el termómetro dentro del horno cuando éste encendido!

Reset

Pulsando el botón de Reset en la parte trasera del termómetro para alimentos puede volver a restaurar los ajustes del termómetro a la configuración de fábrica.

Limpieza

El termómetro para alimentos es de acero inoxidable y plástico. Limpielo con un paño húmedo. La grasa u otras manchas resistentes pueden eliminarse con un limpiador suave. No lavar en el lavavajillas ni sumergir en agua.

Garantía

ADE garantiza durante 3 años a partir de la fecha de compra la subsanación gratuita de los desperfectos debidos a fallos de material o de fabricación mediante la reparación o el cambio del producto. En el momento de la compra, solicite al vendedor que cumplimente el justificante de garantía y le ponga su sello. Si tiene que recurrir a la prestación de garantía, deberá enviar el termómetro para alimentos con el justificante de compra al vendedor, indicándole la razón de la reclamación.



Conformidad CE. Este aparato es resistente a las interferencias según la Directiva comunitaria vigente 2004/108/CE.

Aviso

Cuando el termómetro para alimentos está sometido a influencias electromagnéticas extremas, p. ej. por el uso de un equipo de radio en las proximidades inmediatas, el valor visualizado puede resultar afectado. Cuando finalice la influencia

parásita, el producto se puede utilizar de nuevo conforme a su fin previsto. Puede ser que haya que volver a conectarlo.

Información legal obligatoria sobre la eliminación de pilas

Las pilas no son residuos domésticos. Como usuario tiene el deber legal de entregar para su reciclaje las pilas gastadas. Puede entregar las pilas usadas en los puntos públicos de recogida dispuestos al efecto en su localidad y en todos los establecimientos en que se vendan pilas de ese tipo.

Aviso:



Encontrará estos símbolos en las pilas:

Li = la pila contiene litio

Al = la pila contiene álcali

Mn = la pila contiene manganeso

CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Indicaciones de seguridad para manipular las pilas de litio (CR2032/CR2430)

- Las pilas de litio son pilas de litio y manganeso. Cuando no vaya a utilizar el termómetro para alimentos durante un periodo de tiempo prolongado, conviene que saque las pilas del aparato.
- Las pilas de litio no deben abrirse nunca, arrojarse al fuego ni someterse a impactos, porque podrían emitir vapores tóxicos y hay peligro de explosión.
- Las pilas con fugas de líquido no deben tocarse nunca con las manos sin guantes.
- En caso de contaminación de los ojos o las manos, aclare sin falta la parte afectada con abundante agua. Si se produce una irritación de los ojos deberá acudir al médico.
- Deseche únicamente las pilas totalmente descargadas o envueltas de modo que los polos no hagan contacto, conforme a las disposiciones locales vigentes relativas a la eliminación de las pilas gastadas.
- Las pilas no deben exponerse a la radiación solar directa ni a temperaturas muy elevadas porque

en caso contrario podrían sobrecalentarse.

7. Mantenga una temperatura de almacenamiento por debajo de 40 °C.

Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos usados



El símbolo que figura en el producto o en su embalaje indica que este producto no se debe tratar como residuo normal doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida dedicado al reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Para ampliar información sobre este aspecto, diríjase a su autoridad municipal correspondiente, a las empresas municipales de tratamiento de residuos o al establecimiento donde haya adquirido el producto.

Atentamente

ADE (GmbH & Co.)



Justificante de garantía – Cobertura de 3 años para el termómetro para alimentos

• Remitente	• Razón de la reclamación
-------------	---------------------------

• Fecha de venta

Retorne este justificante y el comprobante de compra al establecimiento donde haya adquirido el aparato.

Puesta en funcionamiento

Abra la tapa del compartimento de las pilas situado en la parte de atrás del termómetro para alimentos y retire las tiras aislantes de la pila. Asegúrese de que los polos (+/-) de las pilas están colocados correctamente.

Manejo

Para conectar el termómetro para alimentos pulse el botón oval en la parte trasera del termómetro.

Indicador de temperatura °C o °F

Para pasar entre las indicaciones de temperatura en Celsius (°C) y en Fahrenheit (°F) pulse el botón pequeño °C/°F en la parte trasera del termómetro.

Indicaciones en la pantalla

En el tercio superior de la pantalla encontrará los grados de cocción y debajo la indicación para los tipos de carne.

Pulsando el botón **TASTE**, arriba a la derecha en el termómetro, puede seleccionar el grado de cocción: RARE = poco hecha, MRARE= entre poco hecha y media, MEDIUM = media, WDONE = hecha.

Pulsando el botón **MEAT**, arriba a la izquierda en el termómetro, puede seleccionar el tipo de carne: BEEF = res, VEAL = ternera, POULTRY = ave, LAMB = cordero, PORK = cerdo, FISH = pescado.

La temperatura de cocción para el resultado

Thermomètre digital pour aliments Modèle BBQ 1302



Mise en service

Ouvrez le couvercle du compartiment à piles au dos du thermomètre pour aliments et enlevez la languette de sécurité des piles. Veillez à respecter la polarité correcte des piles (+/-).

Commande

Pour allumer le thermomètre pour aliments, appuyez sur la touche ovale au dos du thermomètre.

Affichage de la température en °C ou °F

Pour basculer entre l'affichage des températures en Celsius (°C) et en Fahrenheit (°F), appuyez sur la petite touche °C/°F au dos du thermomètre.

Affichages à l'écran

Le tiers supérieur de l'écran reprend l'affichage du degré de cuisson et, en dessous, l'affichage des types de viande.

Appuyez sur la touche **TASTE**, en haut à droite du thermomètre, pour sélectionner un degré de cuisson : RARE = bleu (anglais), MRARE = saignant, MEDIUM = à point, WDONE = bien cuit.

Appuyez sur la touche **MEAT**, en haut à gauche du thermomètre, pour sélectionner un type de viande : BEEF = bœuf, VEAL = veau, POULTRY = volaille, LAMB = agneau, PORK = porc, FISH = poisson.

La température de cuisson pour obtenir le résultat

souhaité apparaît automatiquement à l'écran, puis revient à l'affichage de la température actuelle.

Enfoncez le thermomètre dans la viande. Un signal sonore retentit dès que la température réglée pour la viande sélectionnée et le degré de cuisson souhaité est atteinte.

Vous pouvez pivoter la tête du thermomètre vers le haut pour simplifier la lecture de l'écran.

AVERTISSEMENT - NE LAISSEZ PAS le thermomètre dans le four pendant la cuisson !

Reset

Vous pouvez réinitialiser les paramètres du fabricant en appuyant sur la touche Reset au dos du thermomètre pour aliments.

Nettoyage

Le thermomètre pour aliments est en plastique et en acier inoxydable. Nettoyez le thermomètre avec un chiffon humide. La graisse ou autres taches tenaces sur peuvent être enlevées avec un produit nettoyant doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle ou plonger sous l'eau.

Garantie

ADE garantit pendant 3 ans à partir de la date d'achat, le produit contre tout défaut ou vice de fabrication par réparation ou par échange. Lors de l'achat, veuillez demander à votre revendeur de remplir le coupon de garantie et d'y apposer un tampon. En cas de garantie, veuillez remettre le thermomètre pour aliments à votre revendeur, avec le coupon de garantie, en indiquant le motif de réclamation.



Conformité CE. Cet appareil est déparasité contre les interférences radioélectriques conformément à la Directive Européenne en vigueur 2004/108/CE.

Remarque

En présence d'influences électromagnétiques extrêmes, par exemple, en cas d'utilisation d'un appareil radio à proximité du thermomètre pour aliments, la valeur indiquée peut être influencée. Après la fin du frottement parasite, le produit peut

être de nouveau utilisé de manière conforme; une remise en marche peut s'avérer nécessaire.

Obligation légale d'indication relative à la mise au rebut des piles

Les piles ne doivent pas être jetées dans les ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes tenu par la loi, de remettre les piles usagées. Vous pouvez utiliser le centre de collecte public de votre commune, ou les remettre partout où les piles du modèle concerné sont vendues.

Remarque



Vous trouverez ces symboles sur les piles :

- Li = pile contient du Lithium
- Al = pile contient du métal alcalin
- Mn = pile contient du manganèse

CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Instructions de sécurité relatives aux piles au lithium (CR2032 / CR2430)

- Il s'agit de piles au lithium basées sur le couple lithium-manganèse. Si vous ne deviez pas utiliser le thermomètre pour aliments pendant une longue durée, il faudrait retirer la pile de l'appareil.
- Veillez à ne jamais ouvrir les piles au lithium, ni les jeter au feu ou les exposer à des chocs sous peine de dégagement de vapeurs toxiques ou de risque d'explosion.
- Ne touchez jamais des piles usagées à main nue.
- En cas de contamination des yeux ou des mains, rincez abondamment à l'eau claire ; en cas d'irritation de la peau ou des yeux, il faut consulter un médecin.
- N'éliminez que des piles totalement déchargées ou protégées contre l'inversion de polarité, conformément aux directives locales relatives à l'élimination des déchets.
- N'exposez pas les piles aux rayonnements du soleil et à une forte chaleur sous peine de surchauffe.
- Respectez une température de stockage < 40 °C.

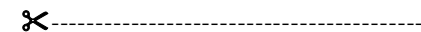
Gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager normal, mais doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Vous obtiendrez plus d'informations dans votre commune, les structures communales de collecte ou le magasin, dans lequel vous avez acheté le produit.

Cordialement,

ADE (GmbH & Co.)



Coupon de garantie – 3 ans sur le thermomètre pour aliments

- Expéditeur
- Motif de réclamation

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

- Date d'achat

Veillez renvoyer ce coupon avec la preuve d'achat à votre revendeur spécialisé.

Termometro digitale per alimenti Modello BBQ 1302



Messa in funzione

Aprire il coperchio del vano batterie sul retro del termometro e rimuovere il nastro di protezione della batteria. Rispettare la corretta polarità delle batterie (+/-).

Uso

Per accendere il termometro per alimenti, è necessario premere il tasto ovale che si trova sul retro del termometro.

Unità di misura della temperatura (°C o °F)

Per passare dall'unità di misura Celsius (°C) all'unità Fahrenheit (°F) o viceversa, premere il piccolo pulsante °C/°F che si trova sul retro del termometro.

Informazioni visualizzate sul display

Nel terzo superiore del display si trova il simbolo che visualizza il grado di cottura e, sotto di esso, i simboli dei tipi di carne.

Premere il tasto **TASTE** nella parte superiore destra del termometro per selezionare il grado di cottura: RARE = Al sangue (inglese), MRARE= Al sangue/ media, MEDIUM = Media, WDONE = Ben cotta.

Premere il tasto **MEAT** nella parte superiore sinistra del termometro per selezionare il tipo di carne: BEEF = Manzo, VEAL = Vitello, POULTRY = Pollame, LAMB = Agnello, PORK = Suino, FISH = Pesce.

La temperatura di cottura per il risultato desiderato compare automaticamente sul display, che passa poi alla visualizzazione della temperatura momentanea.

Inserire il termometro nel prodotto da cuocere. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata per il tipo di carne selezionato e il grado di cottura desiderato, risuona un allarme acustico.

Per facilitare la lettura del display, la testa del termometro può essere orientata verso l'alto.

ATTENZIONE – NON lasciare il termometro nel forno durante la cottura!

Reset

Premendo il tasto Reset sul retro del termometro per alimenti è possibile ripristinare le impostazioni ai valori di fabbrica.

Pulizia

Il termometro per alimenti è realizzato in acciaio inox e plastica. Pulirlo con un panno umido. Grasso o altre macchie ostinate possono essere rimosse con l'aiuto di un detergente delicato. Non lavare in lavastoviglie né immergere in acqua.

Garanzia

Per un periodo di 3 anni a partire dalla data di acquisto, ADE garantisce l'eliminazione gratuita (riparazione o sostituzione) di eventuali vizi riconducibili a difetti del materiale o di fabbricazione. All'atto dell'acquisto vi preghiamo di far compilare e timbrare il certificato di garanzia dal rivenditore. In caso di reclamo, restituire il termometro per alimenti insieme al certificato di garanzia al vostro rivenditore, specificando il motivo del reclamo.



Conformità CE Il presente apparecchio è schermato secondo la direttiva 2004/108/CE in vigore.

Avvertenza

In presenza di forti influssi elettromagnetici, come quelli esercitati p.es. da un apparecchio radio che funziona nelle immediate vicinanze del termometro, è possibile provocare un'alterazione del valore visualizzato. Una volta eliminati gli influssi

elettromagnetici, il prodotto è di nuovo utilizzabile regolarmente, eventualmente dopo una riaccensione.

Obbligo legale sullo smaltimento delle batterie

Non gettare le batterie insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è obbligato per legge a restituire le batterie usate. Le batterie usate possono essere consegnate presso i centri di raccolta pubblici del comune di residenza oppure in tutti i negozi dove vengono vendute batterie di questo tipo.

Avvertenza



Questi simboli sono riportati sulle batterie:

- Li = batteria contenente litio
- Al = batteria contenente alcali
- Mn = batteria contenente manganese

CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Avvertenze di sicurezza per batterie al litio (CR2032/CR2430)

1. Le batterie al litio sono costituite da celle contenenti litio e manganese. Se si prevede di non utilizzare il termometro per un lungo periodo di tempo, rimuovere le batterie dall'apparecchio.
2. Non aprire, gettare nel fuoco o colpire le batterie al litio, perché potrebbero sprigionarsi vapori tossici o provocare un rischio di esplosione.
3. Evitare di toccare a mani nude le celle da cui è fuoriuscito l'acido.
4. In caso di contatto con gli occhi o la pelle, lavare abbondantemente con acqua; in caso di irritazione della pelle o degli occhi, richiedere l'intervento di un medico.
5. Smaltire in base alle norme locali solo celle completamente scariche o imballate contro inversioni di polarità.
6. Per evitare un pericolo di surriscaldamento, non esporre le celle ai raggi solari diretti o a forte calore.
7. Rispettare una temperatura di stoccaggio < 40 °C.

Smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici usati



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione richiama l'attenzione sul fatto che questo prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di raccolta specializzato nel riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Maggiori informazioni sono reperibili presso il comune di residenza, le aziende di smaltimento municipali oppure il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Cordiali saluti

ADE (GmbH & Co.)



Certificato di garanzia - 3 anni sul termometro per alimenti

- Mittente
- Motivo del reclamo

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

- Data di vendita

In caso di reclamo, vi preghiamo di restituire questo certificato insieme allo scontrino fiscale al vostro rivenditore.

**Digitale voedselthermometer
Model BBQ 1302****In gebruik nemen**

Open het deksel van het batterijvak aan de achterzijde van de voedselthermometer en verwijder de veiligheidsstrip. Let op de juiste richting van plus- en minpool van de batterijen.

Bediening

Om de voedselthermometer in te schakelen drukt u op de ovale toets op de achterkant van de thermometer.

Temperatuurweergave °C of °F

Om om te schakelen tussen de weergave in Celsius (°C) en Fahrenheit (°F) drukt u op de kleine druktoets °C/°F op de achterkant van de thermometer.

Displayweergaven

In het bovenste bereik van het display vindt u de weergave voor de mate van gaarheid en daaronder de weergave voor de vleessoorten.

Door op de toets **TASTE**, rechts boven op de thermometer, te drukken kiest u de mate van gaarheid: RARE = licht gebraden (Engels), MRARE = tussen licht gebraden en half doorgebraden, MEDIUM = half doorgebraden, WDONE = doorgebraden.

Door op de toets **MEAT**, links boven op de thermometer, te drukken kiest u het soort vlees:

BEEF = rund, VEAL = kalf, POULTRY = gevogelte, LAMB = lam, PORK = varken, FISH = vis.

De gaartemperatuur voor het gewenste resultaat verschijnt automatisch op het display en keert dan terug naar de actuele temperatuurweergave.

Steek de thermometer in het braadstuk. Zodra de ingestelde temperatuur voor de gekozen vleessoort en de gewenste mate van gaarheid zijn bereikt, klinkt een alarmsignaal.

Om het display gemakkelijker te kunnen lezen kunt u de thermometerkop omhoog draaien.

OPGELET: Laat de thermometer tijdens het braad-/bakproces **NIEI** in de oven!

Reset

Door op de Reset-toets op de achterkant van de voedselthermometer te drukken kunt u de thermometer weer terugzetten op de originele fabrieksinstelling van de fabrikant.

Reiniging

De voedselthermometer bestaat uit roestvaststaal en kunststof. Reinig hem met een vochtig doekje. Vet of andere hardnekkige vlekken kunnen met een mild reinigingsmiddel worden verwijderd. Niet in de vaatwasser stoppen of ander water dompelen.

Garantie

ADE garandeert voor 3 jaar vanaf koopdatum gratis verhelpen van gebreken op basis van materiaal- of fabricagefouten door reparatie of vervanging. Gelieve bij koop garantiestrookje door verkoper te laten invullen en stempelen. Bij garantieclaim a.u.b. de voedselthermometer, met factuur en met opgave van de reden voor de reclamatie aan uw verkoper teruggeven.



CE-conformiteit. Dit apparaat is ontstoord volgens de geldende EG-richtlijn 2004/108/EG.

Opmerking

Extreme elektromagnetische invloeden, bijv. het plaatsen van radioapparatuur in de directe omgeving van de voedselthermometer, kunnen

effect hebben op de weergegeven waarde. Na afloop van de storingsinvloed is het product weer gewoon klaar voor gebruik, evt. moet het opnieuw worden ingeschakeld.

Wettelijke verplichting te wijzen op correct verwijderen van batterijen

Batterijen behoren niet tot het huishoudelijk afval. Als gebruiker bent u wettelijk verplicht, gebruikte batterijen terug te geven. U kunt uw oude batterijen afgeven bij de officiële verzameldepots in uw gemeente of overal waar batterijen van de betreffende soort worden verkocht.

Opmerking

Deze tekens vindt u op batterijen:

- Li = batterij bevat lithium
- Al = batterij bevat alkali
- Mn = batterij bevat mangaan

CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Veiligheidsinstructies voor lithiumbatterijen (CR2032/CR2430)

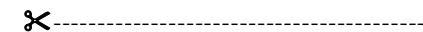
1. Bij lithiumbatterijen gaat het om lithium-mangaan-cellen. Als u de voedselthermometer voor een langere periode niet gebruikt, dient u de batterij uit het apparaat te nemen.
2. De lithiumbatterijen nooit openen, in het vuur gooien of blootstellen aan stoten omdat de kans bestaat dat giftige dampen ontsnappen of de batterijen exploderen.
3. Raak uitgelopen batterijen nooit met blote handen aan.
4. Bij contact met ogen of handen altijd met veel water spoelen, bij irritaties van huid of ogen een arts raadplegen.
5. Verwijder alleen cellen die volledig ontladen of waarbij de polen beveiligd zijn verpakt, overeenkomstig de lokaal geldende voorschriften.
6. Stel de cellen niet bloot aan directe zonnestraling en grote hitte omdat anders kans op oververhitten bestaat.
7. Zorg voor een opbergtemperatuur < 40 °C.

Verwijdering van gebruikte elektrische en elektronische apparaten

Het symbool op het product of zijn verpakking wijst erop dat dit product niet behandeld mag worden als gewoon huishoudelijk afval maar afgegeven moet worden bij een verzameldepot voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie hierover krijgt u bij uw gemeente, de gemeentelijke afvalverwijderingsbedrijven of de zaak waar u het product hebt gekocht.

Met vriendelijke groeten

ADE (GmbH & Co.)

**Garantiestrook – 3 jaar op de voedselthermometer**

- Afzender
- Reden voor reclamatie

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

- Verkoopdatum

Dit strookje incl. factuur terugsturen naar uw verkoper.

Cyfrowy termometr spożywczy Modelł BBQ 1302



Uruchomienie

Należy otworzyć pokrywę kieszeni baterii umieszczoną na spodzie termometru spożywczego i usunąć pasek zabezpieczający baterie. Należy zwrócić uwagę na właściwą polaryzację (+/-).

Obsługa

Aby wyłączyć termometr, należy nacisnąć owalny przycisk na spodzie termometru.

Wskazanie temperatury w °C lub °F

Do przełączania jednostki temperatury pomiędzy stopniami Celsjusza (°C) i Fahrenheita (°F) służą przycisk °C/°F na spodzie termometru.

Wskazania na wyświetlaczu

W górnej części wyświetlacza pojawia się wskazanie stopnia wysmażenia a poniżej wskazanie gatunku mięsa.

Naciskając przycisk **TASTE**, umieszczony na termometrze u górze po prawej, należy wybrać stopień wysmażenia: RARE = krwisty (po angielsku), MRARE = pomiędzy krwisty a półkrwisty, MEDIUM = półkrwisty, WDONE = dobrze wysmażony.

Naciskając przycisk **MEAT**, umieszczony na termometrze u góry po lewej, należy wybrać gatunek mięsa: BEEF = wołowina, VEAL = cielęcina, POULTRY = drób, LAMB = jagnięcina, PORK = wieprzowina, FISH = ryby.

Temperatura dla pożądanego efektu pojawia się automatycznie na wyświetlaczu a następnie powraca aktualne wskazanie temperatury.

Należy wetknąć termometr w przyrządzaną potrawę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury dla wybranego gatunku mięsa zaczyna rozbrzmiewać sygnał dźwiękowy.

Dla ułatwienia odczytu informacji na wyświetlaczu główkę termometru można odchylić w górę.

UWAGA: NIE pozostawiać w piecu termometru na czas pieczenia!

Reset

Naciskając przycisk Reset na spodzie termometru można przywrócić fabryczne ustawienia termometru.

Czyszczenie

Termometr spożywczy jest wykonany ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego. Należy go czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki. Tłuszcz oraz pozostałe trudne do usunięcia zabrudzenia można wyczyścić przy użyciu łagodnego środka czyszczącego. Termometru nie wolno myć w zmywarce i zanurzać w wodzie.

Gwarancja

ADE gwarantuje bezpłatne usuwanie usterek spowodowanych wadami materiałowymi lub fabrycznymi w drodze naprawy bądź wymiany przez okres 3 lat od daty zakupu. Przy zakupie należy dopilnować, by sprzedawca wypełnił i podbił kupon gwarancyjny. W przypadku zgłoszenia roszczeń gwarancyjnych termometr spożywczy należy zwrócić do punktu sprzedaży wraz z kuponem gwarancyjnym, podając powód reklamacji.



Znak zgodności CE.
Urządzenie jest wyposażone w filtr przeciwzakłóceńowy zgodnie z obowiązującą dyrektywą 2004/108/WE.

Uwaga

Pod wpływem silnych oddziaływań elektromagnetycznych, np. wskutek ustawienia termometru spożywczego w bezpośredniej bliskości pracujących urządzeń radiowych, mogą wystąpić zakłócenia wskazania wartości. Po usunięciu źródła zakłóceń urządzenie jest ponownie gotowe

do pracy, w niektórych przypadkach może być konieczne jego ponowne włączenie.

Ustawowy obowiązek informowania o sposobie utylizacji baterii

Baterii nie należy wrzucać do pojemnika z odpadami z gospodarstw domowych. Jako użytkownicy są Państwo ustawowo zobowiązani do zwrotu zużytych baterii. Można je zdać w publicznych, gminnych punktach zbiórki lub w każdym punkcie sprzedaży określonego typu baterii.

Uwaga:

Na bateriach znajdują się następujące oznaczenia:

Li = bateria zawiera lit
Al = bateria zawiera alkalia
Mn = bateria zawiera mangan



CR (Li); AA (Al, Mn); AAA (Al, Mn)

Wskazówki bezpieczeństwa dla baterii litowych (CR2032/CR2430)

1. Baterie litowe zbudowane są z ogniw litowo-manganowych. W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu termometru spożywczego należy wyjąć baterie z urządzenia.
2. Nie wolno nigdy otwierać baterii litowych, wrzucać ich do ognia lub nimi uderzać, gdyż grozi to wydostaniem się trujących oparów lub wybuchem.
3. Wylanych baterii nie wolno dotykać gołymi rękami.
4. W przypadku zanieczyszczenia oczu lub dłoni przemywać je długo dużą ilością wody, w razie podrażnienia skóry lub oczu zgłosić się do lekarza.
5. Należy usuwać wyłącznie całkowicie rozładowane baterie lub zapakowane w sposób zabezpieczający je przed zwarcie, zgodnie z obowiązującymi miejscowymi przepisami w tym zakresie.
6. Ogniw nigdy nie wolno wystawiać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i wysokiej temperatury, gdyż grozi to ich przegrzaniem.
7. Baterie należy przechowywać w temperaturze < 40 °C.

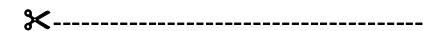
Usuwanie zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Symbol ten umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie należy wyrzucać do śmieci wraz z innymi odpadkami, lecz oddać do punktu utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Szczegółowe informacje uzyskają Państwo w urzędzie gminy, zakładzie przetwarzania odpadów komunalnych lub sklepie, w którym został zakupiony produkt.

Łączymy pozdrowienia

ADE (GmbH & Co.)



Kupon gwarancyjny – 3-letnia gwarancja na termometr spożywczy

• Nadawca _____ • Powód reklamacji _____

• Data sprzedaży _____

Proszę odesłać ten kupon gwarancyjny wraz z dowodem zakupu do punktu sprzedaży, w którym zakupili Państwo produkt.