

## Funk- Bratenthermometer Model BBQ 1408

### Bedienungsanleitung



## 1. Vorbereitung und Inbetriebnahme

- Öffnen Sie die Batteriefachdeckel an der Rückseite des Übertragungsgeräts und legen die mitgelieferten Batterien (2 x 1.5V AA) ein. Bitte achten Sie hierbei auf die richtige Polung der Batterien (+/-).
- Nach dem Einlegen der Batterien leuchten für ca. 3 Sekunden alle Anzeigen im Display auf und ein Piepton ertönt.
- Entfernen Sie nun den Halteclip am Empfangsgerät, öffnen den Batteriefachdeckel und legen die mitgelieferten Batterien (2 x 1.5V AAA) ein.
- Nach dem Einlegen der Batterien erscheinen auf dem Display zuerst alle Zeichen, dann --- °C, danach LLL °C und ein Piepton ertönt.

## 2. Bedienung und Displayanzeigen

- Zum Einschalten des Übertragungsmoduls drücken und halten Sie für ca. 2 Sekunden die kleine Taste rechts oben am Gerät. Die Anzeige leuchtet auf.
- Durch Berühren des Symbols **MEAT** wählen Sie die Fleischart: BEEF = Rind, LAMB = Lamm, VEAL = Kalb, HAMBURGER = Hamburger/Frikadelle, PORK = Schwein, TURKEY = Truthahn, CHICKEN = Hähnchen, FISH = Fisch.
- Durch Berühren des Symbols **TASTE** wählen Sie den Gargrad: RARE = leicht angebraten (englisch), M RARE= zwischen leicht angebraten und halb durchgebraten, MEDIUM = halb durchgebraten, M WELL = mittel durchgebraten, WELL = durchgebraten.
- Die Temperatur für das gewünschte Ergebnis erscheint automatisch auf der rechten Seite im mittleren Teil des Displays.
- Es besteht des Weiteren die Möglichkeit, eine gewünschte Temperatur manuell einzugeben:  
Berühren Sie das **MEAT**-Symbol so oft, bis im Display das **Werkzeugsymbol** und **PGM** erscheint. Nun können Sie durch Berühren der Symbole  $\Delta$  oder  $\nabla$  auf dem Display die von Ihnen individuell gewünschte Gartemperatur einzustellen (von - 50 °C bis +300 °C / - 58 °F bis + 572 °F).
- Durch erneutes Berühren des MEAT-Symbols gelangen Sie wieder zurück in das Hauptmenü.
- Stecken Sie den Stecker des Kabels am Thermometer (Sensor) in die Buchse an der rechten Seite des Übertragungsmoduls. Nach einigen Sekunden erscheint rechtsoben im Display des Übertragungsmoduls und im Display des Empfangsmoduls die aktuell gemessene Temperatur.
- Die rote LED-Leuchte vorne am Empfangsmodul leuchtet auf zur Bestätigung der drahtlosen Verbindung (Temperatur wird empfangen und angezeigt), das Lebensmittelthermometer kann jetzt in das Gargut gesteckt werden.

**Wichtig:** Wenn sich die Temperatur nicht verändert, leuchtet die rote LED-Anzeige am Empfangsgerät immer nach 30 Sekunden auf. Wenn sich die Temperatur um mehr als 1°C verändert, erhält das Empfangsgerät ein Signal.

### Alarm

- Sobald die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Alarmsignal durch das Übertragungsgerät und ein Alarmsignal durch das Empfangsgerät.

- Bei dem Alarm durch das Empfangsgerät kann zwischen Vibrations- oder akustischem Alarm durch rauf- oder runterschieben des kleinen Schalters an der rechten Seite des Empfangsgeräts gewählt werden.
- Um den Alarm des Übertragungsgeräts abzuschalten, berühren Sie irgendein Symbol auf dem Display.
- Um den Alarm des Empfangsgeräts abzuschalten, drücken Sie die Taste vorne am Empfänger.

**Wichtig:** Benutzen Sie zum Entfernen des Lebensmittelthermometers aus dem Gargut immer einen Topflappen!

### **Temperaturanzeige °C oder °F**

- Zum Umschalten zwischen der Temperaturanzeige Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) öffnen Sie das Batteriefach des Übertragungsmoduls.
- Im Inneren des Batteriefachs befindet sich ein kleiner schwarzer Druckknopf
- Durch Drücken des Druckknopfes können Sie zwischen °C und °F wechseln.

### **Hintergrundbeleuchtung**

Durch Berühren irgendeiner Taste am Übertragungsmodul können Sie die Hintergrundbeleuchtung für ca. 5 Sekunden aktivieren.

### **Automatisches-/manuelles Abschalten**

Wenn das Kochthermometer länger als 30 Minuten nicht benutzt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um die Batterien zu schonen, können Sie das Übertragungsgerät durch ca. 2 sekundenlanges Drücken und Halten der kleinen Taste rechts oben am Gerät und die Empfangseinheit durch Drücken und Halten der Taste vorne am Gerät nach der Benutzung auch manuell abschalten.

### **Reinigung**

Das Kochthermometer 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.

## **3. Garantie**

WAAGEN-SCHMITT garantiert für 3 Jahre ab Kauf-datum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch. Im Garantiefall bitte das Kochthermometer mit Rechnungsbeleg, unter Angabe des Reklamationsgrundes, an Ihren Händler zurückgeben.

**Hinweis:** Unter extremen elektromagnetischen Einflüssen, z.B. bei Betreiben eines Funkgerätes in unmittelbarer Nähe des Kochthermometers, kann eine Beeinflussung des Anzeigewertes verursacht werden. Nach Ende des Störeinflusses ist das Produkt wieder bestimmungsgemäß benutzbar, ggf. 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)

## 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 oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



### Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Gerät wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten angeführten EG – Richtlinien:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG
- 

in den jeweils geltenden Fassungen.

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

Hamburg, Mai 2015

**WAAGEN-SCHMITT GmbH**

Hammer Steindamm 27 – 29

D-22089 Hamburg

# ADE

EN

## Wireless Meat Thermometer Model BBQ 1408

### Operating Manual



## Preparation and Start-Up

- Open the battery compartment cover at the back of the transmitting device and insert the included batteries (2 x 1.5V AA). In doing so, please pay attention to the correct polarity of the batteries (+/-).
- After inserting the batteries, all the indicators on the display light up for approx. 3 seconds and a beep sound is made.
- Now remove the retaining clip on the receiving device, open the battery compartment cover and insert the included batteries (2 x 1.5V AAA).
- After inserting the batteries, all symbols initially appear on the display, then --- °C, after that LLL °C and a beep sound is made.

## Operation and Display Indicators

- To turn on the transmitting module, press and hold the small button to the right on top of the device for approx. 2 seconds. The display lights up.
- By touching the **MEAT** symbol, choose the type of meat: BEEF, LAMB, VEAL, HAMBURGER, PORK, TURKEY, CHICKEN, FISH.
- By touching the **TASTE** symbol, choose the degree of cooking: RARE, M RARE, MEDIUM, M WELL, WELL.
- The temperature for the desired result appears automatically on the right side of the central part of the display.
- Furthermore, it is possible to input a desired temperature manually: Touch the **MEAT** symbol as many times as needed until the **tool symbol** and **PGM** appear on the display. Now, by touching the **Δ** or **∇** symbols on the display, you can set your desired cooking temperature (from -50 °C to +300 °C / -58 °F to +572 °F).
- By touching the MEAT symbols again, you will return to the main menu.
- Stick the plug of the cable on the thermometer (sensor) into the socket on the right side of the transmitting module. After a few seconds, the current measured temperature appears at the top right of the transmitting module display, and on the display of the receiving module.
- The red LED light at the front of the receiving module lights up to confirm the wireless connection (temperature is being received and displayed); the food thermometer can now be stuck into the cooking item.

**Important:** If the temperature does not change, the red LED indicator on the receiving device lights up, always after 30 seconds. If the temperature changes by more than 1°C, the receiving device maintains a signal.

## Alarm

- As soon as the set cooking temperature has been reached, an acoustic alarm signal sounds from the transmitting device and an alarm signal from the receiving device.
- For the alarm from the receiving device, you can choose between a vibration or acoustic alarm by sliding the small switch on the right side of the receiving device up or down.
- In order to switch off the alarm of the transmitting device, touch any symbol on the display.
- In order to switch off the alarm of the receiving device, press the button on the front of the receiver.

**Important:** Always use an oven cloth to remove the food thermometer from the cooking item!

### **Temperature indicator °C or °F**

- To toggle between the Celsius (°C) and Fahrenheit (°F) temperature indicator, open the battery compartment of the transmitting module.
- A small °C/°F push-button is located on the inside of the battery compartment.
- By pressing the push-button, you can switch between °C and °F.

### **Backlight**

By touching any button on the transmitting module, you can activate the backlight for approx. 5 seconds.

### **Automatic/Manual Deactivation**

If the cooking thermometer has not been used for longer than 30 minutes, the device automatically switches off. In order to conserve the batteries, you can manually switch off the devices after use. On the transmitting module, press and hold the small button to the right on top of the device for approx. 2 seconds; on the receiving unit, press and hold the button on the front of the device.

### **Cleaning**

The cooking thermometer is made out of stainless steel and plastic. Clean it with a damp cloth. Fat or other stubborn spots can be removed using a mild cleaning agent. Do not wash in the dishwasher or immerse in water.

## **3. Warranty**

WAAGEN-SCHMITT guarantees the free correction of defects resulting from material or manufacturing faults through repair or exchange 3 years from the purchase date. In the event of a warranty claim, return the cooking thermometer with the receipt to your dealer, specifying the reason for your claim.

**Please note:** Under extreme electromagnetic influences e.g. when operating an RF device in immediate proximity to the cooking thermometer, interference with the indicator values may be caused. After the disturbing influence has stopped, the product may once again be used as intended, although a re-activation may be necessary.

### Legal Duty to Inform about Battery Disposal

Batteries do not belong in household waste. As a consumer you are legally obligated to return batteries. You can hand in your old batteries at the public collection point in your community or anywhere where batteries of the same kind are sold.

#### Please note:



These symbols can be found on batteries:

Li = Battery contains lithium

Al = Battery contains alkali

Mn = Battery contains manganese

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

### Disposal of used electrical and electronic devices



This symbol on the product or its packaging indicates that the product is not to be treated like normal household waste, but must be handed over at a collection point for the recycling of electrical and electronic devices.

Further information can be obtained in your community, at communal disposal services or the business where you bought the product.



### Declaration of conformity by the manufacturer

This device has been manufacture in accordance with the harmonised European standards. It complies with the provisions of the following EC directives:

- EMC Directive 2004/108/EC regarding electromagnetic compatibility
- RoHS Directive 2011/65/EC

in the currently valid versions.

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

Hamburg, May 2015

#### WAAGEN-SCHMITT GmbH

Hammer Steindamm 27 – 29

D-22089 Hamburg



## Termómetro para carne radiocontrolado Modelo BBQ 1408

### Manual de funcionamiento



## Preparación y puesta en marcha

- Abra la tapa del compartimento de las pilas en la parte posterior del dispositivo de transmisión e introduzca las pilas suministradas (2 x 1,5 V AA). Al hacer esto, preste atención a la polaridad correcta de las pilas (+/-).
- Una vez se han insertado las pilas, todos los indicadores en la pantalla se encienden durante unos 3 segundos aproximadamente y suena un pitido.
- Ahora quite el clip de retención del dispositivo receptor, abra la tapa del compartimento de las pilas e inserte las pilas incluidas (2 x 1,5 V AAA).
- Después de insertar las pilas, todos los símbolos aparecen inicialmente en la pantalla, a continuación --- °C, después de eso LLL °C y suena un pitido.

## Indicadores de pantalla y funcionamiento

- Para activar el módulo de transmisión, mantenga pulsado el pequeño botón a la derecha en la parte superior del dispositivo durante 2 segundos aproximadamente. La pantalla se ilumina.
- Al tocar el símbolo **MEAT**, se elige el tipo de carne: BEEF = RES, LAMB = CORDERO, VEAL = TERNERA, HAMBURGER = HAMBURGUESA, PORK = CERDO, TURKEY = PAVO, CHICKEN = POLLO, FISH = PESCADO.
- Al tocar el símbolo **TASTE**, se elige el grado de cocción: RARE = POCO HECHO, M RARE = DE POCO A MEDIO HECHO, MEDIUM = MEDIO HECHO, M WELL = BIEN HECHO, WELL = MUY HECHO.
- La temperatura del resultado deseado aparece automáticamente en el lado derecho de la parte central de la pantalla.
- Además, se puede introducir una temperatura deseada de forma manual: Toque el símbolo **MEAT** tantas veces como sea necesario hasta que el **símbolo herramienta** y **PGM** aparece en la pantalla. Ahora, tocando los símbolos **Δ** o **▽** en la pantalla, se puede ajustar la temperatura de cocción deseada (de -50 °C a +300 °C / -58 °F a 572 °F).
- Al tocar los símbolos MEAT de nuevo, volverá al menú principal.
- Introduzca la clavija del cable en el termómetro (sensor) en el enchufe del lado derecho del módulo de transmisión. Transcurridos unos segundos, la temperatura medida actual aparece en la parte superior derecha de la pantalla del módulo de transmisión, y en la pantalla del módulo de recepción.
- La luz roja LED en la parte delantera del módulo de recepción se ilumina para confirmar la conexión inalámbrica (se está recibiendo la temperatura y se muestra); el termómetro de alimentos ahora se puede pegar en el elemento de cocción.

**Importante:** Si la temperatura no cambia, el indicador LED rojo en el dispositivo receptor se ilumina siempre trascurridos 30 segundos. Si la temperatura cambia en más de 1 °C, el dispositivo receptor mantiene una señal.

## Alarma

- Tan pronto como se haya alcanzado la temperatura de cocción establecida, suena una señal de alarma acústica desde el dispositivo de transmisión y una señal de alarma desde el dispositivo receptor.
- Para la alarma del dispositivo receptor, se puede elegir entre una vibración o una alarma acústica deslizando el interruptor pequeño en el lado derecho del dispositivo receptor hacia arriba o hacia abajo.
- Para apagar la alarma del dispositivo de transmisión, toque cualquier símbolo en la pantalla.

- Para apagar la alarma del dispositivo receptor, pulse el botón en la parte delantera del receptor.

**Importante:** ¡Utilice siempre un paño de cocina para retirar el termómetro de alimentos del elemento de cocción!

### **Indicador de temperatura en °C o °F**

- Para alternar entre el indicador de temperatura en Centígrados (° C) y Fahrenheit (° F), abra el compartimiento de las pilas del módulo de transmisión.
- En el interior del compartimiento de las pilas se encuentra un pequeño pulsador °C/°F.
- Al presionar el pulsador, se puede cambiar entre °C y °F.

### **Retroiluminación**

Al tocar cualquier botón en el módulo de transmisión, se puede activar la retroiluminación durante 5 segundos aproximadamente.

### **Desactivación manual/automática**

Si no se ha utilizado el termómetro de cocina durante más de 30 minutos, el dispositivo se apaga automáticamente. Para conservar las pilas, puede apagar de forma manual los dispositivos después de su uso. En el módulo de transmisión, mantenga pulsado el pequeño botón a la derecha en la parte superior del dispositivo durante 2 segundos aproximadamente; en la unidad receptora, mantenga pulsado el botón de la parte delantera del dispositivo.

### **Limpieza**

El termómetro de cocina está fabricado de acero inoxidable y plástico. Limpiar con un paño húmedo. La grasa u otras manchas difíciles se pueden eliminar con un producto de limpieza suave. No lo lave en el lavavajillas ni lo sumerja en agua.

### **3. Garantía**

WAAGEN-SCHMITT garantiza la corrección gratuita de los fallos que se produzcan por culpa de defectos del material o de fabricación, reparándolos o sustituyéndolos en un plazo de 3 años desde la fecha de compra. En caso de una reclamación de garantía, por favor devuelva el termómetro de cocina con el recibo a su distribuidor, especificando el motivo de la reclamación.

**Tenga en cuenta:** Bajo influencias electromagnéticas extremas, por ejemplo, al utilizar un dispositivo de radio cerca del termómetro de cocina, los valores del indicador pueden verse afectados. Una vez que se ha detenido la influencia que alteraba, el producto se puede utilizar otra vez para lo que ha sido diseñado, aunque es posible que necesite activarlo de nuevo.

### **Obligación legal de informar acerca de la eliminación de las pilas**

No debe tirar las baterías a la basura doméstica. Como consumidor, tiene la obligación legal de devolver las baterías. Puede depositar las baterías usadas en un punto de recogida pública de su comunidad o en cualquier lugar donde se vendan baterías del mismo tipo.

#### **Tenga en cuenta:**



Se pueden encontrar en las baterías los siguientes símbolos:

- Li = Baterías que contienen litio
- Al = Baterías que contienen álcalis
- Mn = Baterías que contienen manganeso

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

### **Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos usados**



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no se debe eliminar como un desecho doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Se puede obtener más información en su comunidad, en los servicios de gestión de residuos públicos o en el negocio donde adquirió el producto.



### **Declaración de conformidad por el fabricante**

Este dispositivo ha sido fabricado en conformidad con las normas europeas armonizadas. Cumple con las disposiciones de las siguientes directivas de la CE:

- Directiva de CEM 2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética
- Directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS) 2011/65/CE

en las versiones válidas vigentes.

Esta declaración pierde su validez si se han realizado modificaciones en el dispositivo sin nuestra aprobación.

Hamburgo, mayo de 2015

**WAAGEN-SCHMITT GmbH**  
Hammer Steindamm 27 – 29  
D-22089 Hamburg

## Thermomètre de cuisson sans fil Modèle BBQ 1408

### Guide d'utilisation



## Préparation et mise en marche

- Ouvrez le compartiment à piles à l'arrière du transmetteur et insérez les piles fournies (2 x 1,5 V AA). En ce faisant, veuillez prendre garde à respecter la polarité des piles (+/-).
- Après avoir inséré les piles, tous les indicateurs de l'écran s'illuminent pendant approximativement 3 secondes et un bip sonore est émis.
- Enlevez maintenant, l'attache de retenue sur le récepteur, enlevez le couvercle du compartiment à piles et insérez les piles fournies (2 x 1,5 V AAA).
- Après avoir inséré les piles, tous les symboles s'affichent pour commencer à l'écran, suivis de --- °C, puis de LLL °C et finalement un bip sonore est émis.

## Indicateurs de fonctionnement et d'affichage

- Pour activer le transmetteur, maintenez appuyée la petite touche située à droite au-dessus du dispositif pendant env. 2 secondes. L'affichage allume.
- En appuyant sur le symbole de la **MEAT**, vous pouvez choisir le type de viande : BEEF = BŒUF, LAMB = AGNEAU, VEAL = VEAU, HAMBURGER = VIANDE HACHÉE, PORK = PORC, TURKEY = DINDE, CHICKEN = POULET, FISH = POISSON.
- En appuyant sur le symbole du **TASTE**, vous pouvez choisir le degré de cuisson : RARE = BLEU, M RARE = SAIGNANT, MEDIUM = À POINT, M WELL = CUIT, WELL = BIEN CUIT.
- La température correspondant au résultat souhaité apparaît automatiquement sur la droite de la partie centrale de l'écran.
- En outre, il est possible de saisir manuellement la température souhaitée : Appuyez sur le symbole de la **MEAT** autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le **symbole de l'outil** et **PGM** s'affichent à l'écran. Maintenant, en appuyant sur les symboles **Δ** ou **▽** sur l'écran, vous pouvez régler la température de cuisson désirée (de -50 °C à +300 °C/-58 °F à 572 °F).
- En appuyant à nouveau sur les symboles de la **MEAT**, vous reviendrez au menu principal.
- Branchez la fiche du câble du thermomètre (capteur) dans la prise sur le côté droit du module de transmission. Après quelques secondes, la température mesurée actuelle apparaît en haut à droite de l'écran du module de transmission, et sur l'écran du module de réception.
- La lumière LED rouge à l'avant du module de réception s'allume pour confirmer la connexion sans fil (la mesure de température est reçue et affichée) ; le thermomètre de cuisson peut maintenant être enfoncé dans l'aliment à cuire.

**Important :** Si la température ne change pas, l'indicateur LED rouge du récepteur s'allume toujours au bout de 30 secondes. Si la température varie de plus de 1 °C, le récepteur maintient un signal.

## Alarme

- Dès que la température de cuisson est atteinte, le transmetteur comme le récepteur font retentir un signal d'alarme sonore.

- Vous pouvez régler l'alarme du récepteur sur un mode vibratoire ou sonore en faisant glisser le petit commutateur sur le côté droit vers le haut ou vers le bas.
- Pour désactiver l'alarme du transmetteur, appuyez sur n'importe quel symbole à l'écran.
- Pour désactiver l'alarme du récepteur, appuyez sur la touche située à l'avant.

**Important :** Utilisez toujours un gant de cuisine pour retirer le thermomètre de cuisson de l'aliment en train de cuire !

### **Indicateur de la température en °C ou °F**

- Pour alterner l'indicateur de température entre Celsius (°C) et Fahrenheit (°F), ouvrez le compartiment à piles du module de transmission.
- Un petit bouton-poussoir °C/°F est situé à l'intérieur du compartiment à piles.
- En appuyant sur le bouton-poussoir, vous pouvez alterner entre °C et °F.

### **Rétroéclairage**

En appuyant sur un bouton quelconque du module de transmission, vous pouvez activer le rétroéclairage pendant env. 5 secondes.

### **Désactivation automatique/manuelle**

Si le thermomètre de cuisson n'a pas été utilisé pendant de plus de 30 minutes, le dispositif s'éteint automatiquement. Afin d'économiser les piles, vous pouvez éteindre manuellement les dispositifs après utilisation. Pour le module de transmission, maintenez appuyée la petite touche à droite au-dessus du dispositif pendant env. 2 secondes ; pour le module de réception, maintenez appuyée la touche à l'avant du dispositif.

### **Nettoyage**

Le thermomètre de cuisson est en acier inoxydable et matière plastique. Nettoyez-le avec un chiffon humide. La graisse ou autre tache tenace peut être enlevée en utilisant un agent de nettoyage doux. Ne lavez pas en lave-vaisselle ou ne plongez pas dans l'eau.

## **3. Garantie**

WAAGEN-SCHMITT garantit une correction gratuite de défauts provenant du matériel ou de la fabrication, soit en réparant soit en échangeant pendant 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de réclamation dans le cadre de la garantie, retournez le thermomètre à cuisson avec le reçu de votre revendeur, en précisant le motif de votre réclamation.

**Veillez remarquer :** Lorsque les influences électromagnétiques sont extrêmes par exemple lorsqu'un dispositif RF fonctionne à proximité immédiate du thermomètre à cuisson, elles peuvent provoquer des interférences avec l'affichage de l'indicateur. Lorsque l'influence perturbatrice s'arrête, le produit pourra de nouveau être utilisé comme prévu, même si une réactivation peut s'avérer nécessaire.

## Obligation légale d'informer sur la façon de se débarrasser des piles

Les piles ne sont pas des ordures ménagères. En tant que consommateur, vous êtes légalement tenu de retourner les piles. Vous pouvez déposer vos piles usagées au point de collecte publique de votre communauté ou partout où les piles de même type sont vendues.

### Veillez remarquer :



Ces symboles peuvent être trouvés sur les piles :

Li = Pile contenant du lithium

Al = Pile contenant de l'alcali

Mn = Pile contenant du manganèse

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

## Élimination des appareils électriques et électroniques usagés



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère, mais doit être remis à un point de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. De plus amples informations peuvent être obtenues auprès de votre communauté, des services d'élimination communaux ou de l'entreprise où vous avez acheté le produit.



### Déclaration de conformité du fabricant

Ce dispositif est fabriqué en conformité avec les normes européennes harmonisées. Elle est conforme aux dispositions des directives CE suivantes :

- Directive CEM 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique
- Directive RoHS 2011/65/CE

dans les versions applicables actuelles.

La déclaration n'est plus applicable si des modifications sont apportées au dispositif sans notre approbation.

Hambourg, mai 2015

**WAAGEN-SCHMITT GmbH**

Hammer Steindamm 27 – 29

D-22089 Hamburg



# ADE

IT

## Termometro radio controllato per arrosto Modello BBQ 1408

### Manuale operativo



## Preparazione e Messa in funzione

- Aprire il vano batteria presente nella parte posteriore del dispositivo di trasmissione e inserire le batterie fornite in dotazione (2 unità da 1,5 V del tipo AA). Prestare attenzione alla corretta polarità delle batterie (+/-).
- Dopo aver inserito le batterie, tutti gli indicatori sul display si illuminano per circa 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico.
- Rimuovere, dunque, la clip di bloccaggio sul dispositivo di ricezione, aprire il vano batteria e inserire le batterie fornite in dotazione (2 unità da 1,5 V del tipo AAA).
- Dopo aver inserito le batterie, dapprincipio verranno visualizzati sul display tutti i simboli; dunque, apparirà --- °C e, poi, LLL °C. Infine, sarà emesso un segnale acustico.

## Funzionamento e Indicatori del Display

- Per accendere il modulo di trasmissione premere e lasciare premuto per circa 2 secondi il piccolo pulsante posizionato nella parte superiore a destra del dispositivo. Il display si illumina.
- Toccando il simbolo **MEAT**, scegliere il tipo di carne: BEEF = MANZO, LAMB = AGNELLO, VEAL = VITELLO, HAMBURGER = HAMBURGER, PORK = MAIALE, TURKEY = TACCHINO, CHICKEN = POLLO, FISH = PESCE.
- Toccando il simbolo **TASTE**, scegliere il grado di cottura: RARE = AU BLEU, M RARE = AL SANGUE, MEDIUM = AL PUNTO, M WELL = COTTO, WELL = BEN COTTO.
- La temperatura relativa al grado di cottura desiderato appare automaticamente nella parte centrale a destra del display.
- Inoltre, è possibile impostare manualmente la temperatura desiderata: Toccare il simbolo **MEAT** il numero di volte necessario per visualizzare sul display il **simbolo del dispositivo** e **PGM**. Toccando  $\Delta$  o  $\nabla$  sul display, è possibile impostare la temperatura di cottura desiderata (da -50 °C a +300 °C / da -58 °F a +572 °F).
- Toccando nuovamente il simbolo MEAT, si ritorna al menu principale.
- Collegare il cavo del termometro (sensore) alla presa del modulo di trasmissione posizionata alla sua destra. Dopo pochi secondi l'attuale temperatura rilevata può essere visualizzata a destra della parte superiore del display del modulo di trasmissione nonché sul display del modulo di ricezione.
- La luce rossa del LED posizionato nella parte anteriore del modulo di ricezione si illumina confermando così la connessione senza fili (il dato della temperatura rilevata viene ricevuto e visualizzato); il termometro da cucina può essere introdotto nell'alimento in fase cottura.

**Importante:** Se la temperatura non cambia, l'indicatore rosso del LED presente sul dispositivo di ricezione si illumina sempre dopo 30 secondi. Se la temperatura subisce una variazione maggiore di 1°C, il dispositivo di ricezione conserva il segnale.

## Allarme

- Non appena la temperatura di cottura impostata viene raggiunta, sono emessi un segnale acustico di allarme dal dispositivo di trasmissione e un segnale di allarme dal dispositivo di ricezione.
- Per quanto riguarda l'allarme prodotto dal dispositivo di ricezione, è possibile scegliere tra vibrazione o allarme acustico facendo scorrere in alto o in basso il cursore del dispositivo di ricezione posizionato alla sua destra.

- Per spegnere l'allarme del dispositivo di trasmissione toccare un qualsiasi simbolo presente sul display.
- Per spegnere l'allarme del dispositivo di ricezione premere il pulsante posto nella parte anteriore del ricevitore.

**Importante:** Si consiglia di utilizzare sempre una presina per rimuovere il termometro da cucina dall'alimento in cottura!

### **Indicatore di temperatura in °C o °F**

- Per passare dall'indicatore di temperatura Celsius (°C) all'indicatore di temperatura Fahrenheit (°F) e viceversa, aprire il vano batteria del modulo di trasmissione.
- All'interno del vano batteria è posizionato un piccolo pulsante °C/°F.
- Premendo questo pulsante, è possibile scegliere tra °C e °F.

### **Retroilluminazione**

Toccando un qualsiasi pulsante sul modulo di trasmissione è possibile attivare la retroilluminazione per circa 5 secondi.

### **Disattivazione Automatica/Manuale**

Se il termometro da cucina non viene utilizzato per più di 30 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente. Per non consumare le batterie inutilmente è possibile spegnere manualmente il dispositivo dopo l'uso. Sul modulo di trasmissione premere e lasciare premuto per circa 2 secondi il piccolo pulsante posizionato nella parte superiore a destra del dispositivo; sull'unità di ricezione premere e lasciare premuto il pulsante nella parte anteriore del dispositivo.

### **Pulizia**

Il termometro da cucina è realizzato in acciaio inossidabile e plastica. Si raccomanda di pulire il dispositivo con un panno umido. È possibile rimuovere grasso o macchie più ostinate utilizzando un detergente delicato. Non mettere il dispositivo nella lavastoviglie e non immergerlo nell'acqua.

## **3. Garanzia**

WAAGEN-SCHMITT garantisce la modifica gratuita di prodotti con difetti risultanti dal materiale usato o difetti di fabbricazione mediante riparazione o sostituzione fino a 3 anni dalla data di acquisto. In caso di reclamo in garanzia, restituire al rivenditore il termometro da cucina insieme al documento fiscale specificando il motivo di tale reclamo.

**Attenzione:** In caso di forti influenze elettromagnetiche, ad esempio, quando è in funzione un dispositivo a radiofrequenza nell'immediata vicinanza del termometro da cucina, può aver luogo un'interferenza che condiziona i valori dell'indicatore. Conclusosi tale fenomeno, il prodotto può essere nuovamente utilizzato come previsto, anche se una riattivazione può risultare necessaria.

### Smaltimento delle batterie

Le batterie non costituiscono rifiuto domestico. In qualità di consumatori siete legalmente obbligati a restituire le batterie. È possibile consegnare le batterie usate al punto di raccolta pubblica del vostro territorio o laddove vengono vendute batterie dello stesso tipo.

#### Attenzione:



Sulle batterie è possibile trovare questi simboli:

- Li = La batteria contiene litio
- Al = La batteria contiene alcalina
- Mn = La batteria contiene manganese

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

### Smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici usati



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che la bilancia non deve essere trattata come un normale rifiuto domestico, ma deve essere consegnata ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ulteriori informazioni sono disponibili nel vostro territorio di residenza, presso il servizio comunale o privato di smaltimento rifiuti.



#### Dichiarazione di conformità da parte del produttore

Questo dispositivo è stato prodotto in conformità delle norme europee armonizzate. Il dispositivo è conforme alle disposizioni contenute nelle seguenti direttive dell'Unione Europea:

- Direttiva CEM 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica
- Direttiva RoHS 2011/65/CE

nelle attuali versioni in vigore.

La dichiarazione non potrà considerarsi più valida se il dispositivo ha subito modifiche senza il nostro consenso.

Amburgo, maggio 2015

#### **WAAGEN-SCHMITT GmbH**

Hammer Steindamm 27 - 29  
D-22089 Hamburg

## Radio- braadthermometer Model BBQ 1408

### Handleiding



## Vorbereiding

- Open het klepje van de batterijhouder op de achterzijde van de zender en installeer de meegeleverde batterijen (2 x 1,5V AA). Let hierbij a.u.b. op de juiste polariteit van de batterijen (+/-).
- Nadat de batterijen zijn geplaatst, zullen alle indicaties op de display voor ca. 3 seconden oplichten en klinkt er een pieptoon.
- Verwijder nu de bevestigingsklem op de zender, open het klepje van de batterijhouder en installeer de meegeleverde batterijen (2 x 1,5V AAA).
- Nadat de batterijen zijn geplaatst, zullen alle symbooltjes op de display aanvankelijk op de display verschijnen, hierna worden achtereenvolgens "-- °C" en "LLL °C" weergegeven en klinkt er een pieptoon.

## Bediening en schermindicaties

- Houd de kleine toets rechts bovenop het apparaat voor ca. 2 seconden ingedrukt om de zendmodule in te schakelen. De display zal oplichten.
- Raak het symbooltje **MEAT** om het type vlees te selecteren: BEEF = RUNDVLEES, LAMB = LAMSVLEES, VEAL = KALFSVLEES, HAMBURGER = HAMBURGER, PORK = VARKENSVLEES, TURKEY = KALKOEN, CHICKEN = KIP, FISH = VIS.
- Raak het symbooltje **TASTE** aan om de gewenste gaarheid te selecteren: RARE = BLOEDIG, M RARE = ROOD, MEDIUM = ROSÉ, M WELL = LICHT DOORBAKKEN, WELL = DOORBAKKEN.
- De temperatuur voor het gewenste resultaat verschijnt automatisch aan de rechterzijde op het middengedeelte van het scherm.
- U kunt de gewenste temperatuur bovendien ook handmatig invoeren: Raak het symbooltje **MEAT** meerdere keren aan totdat het **instrumentsymbooltje** en **PGM** op het scherm verschijnen. U kunt nu het symbooltje  $\Delta$  of  $\nabla$  op het scherm aanraken om de gewenste kooktemperatuur in te stellen (van -50 °C tot +300 °C / -58 °F tot +572 °F).
- Raak het symbooltje MEAT nog een keer aan om terug te keren naar het hoofdmenu.
- Steek de stekker van de kabel van de thermometer (sensor) in de aansluiting op de rechterzijde van de zendmodule. De huidige gemeten temperatuur zal na enkele seconden rechtsboven in de hoek op de schermplaat van de zend- en ontvangstmodule verschijnen.
- De rode LED op de voorzijde van de ontvangstmodule zal oplichten ter bevestiging van de draadloze verbinding (d.w.z. de temperatuur wordt ontvangen en weergegeven); de voedselthermometer kan nu in het te koken gerecht worden gestoken.

**Belangrijk:** Als de temperatuur langer dan 30 seconden niet verandert, zal de rode LED-indicator op de ontvanger oplichten. Zolang de temperatuur met meer dan 1°C verandert, behoudt de ontvanger een signaal.

## Alarm

- Zodra de ingestelde kooktijd is bereikt, klinken er akoestische alarmgeluiden uit de zender en een alarmsignaal uit de ontvanger.
- U kunt het alarm uit de ontvanger instellen op vibratie of akoestisch geluid door de kleine schakelaar op de rechterzijde van de ontvanger omhoog of omlaag te schuiven.

- Raak een willekeurig symbooltje op het scherm aan om het alarm van de zender uit te schakelen.
- Druk op de toets op de voorzijde van de ontvanger om het alarm van de ontvanger uit te schakelen.

**Belangrijk:** Gebruik altijd ovenwanten om de voedselthermometer uit het gekookte gerecht te halen!

### **Temperatuurindicator in °C of °F**

- U kunt de temperatuur aanduiding wisselen tussen Celsius (°C) en Fahrenheit (°F) door de batterijhouder van de zendmodule te openen.
- Er zit een kleine °C/°F drukknop aan de binnenzijde van de batterijhouder.
- Druk op dit knopje om te wisselen tussen °C en °F.

### **Achtergrondlicht**

Druk op een willekeurige toets op de zendmodule om het achtergrondlicht voor ca. 5 seconden te activeren.

### **Automatische/handmatige deactivering**

Het apparaat schakelt automatisch uit nadat de thermometer langer dan 30 minuten ongebruikt is gebleven. U kunt de apparatuur na gebruik ook handmatig uitschakelen om de batterijcapaciteit te besparen. Op de zendmodule, houd het kleine knopje rechts bovenop het apparaat ca. 2 seconden ingedrukt; op de zender, houd de toets op de voorzijde van het apparaat ingedrukt.

### **Reiniging**

Deze kookthermometer bestaat uit roestvrij staal en kunststof. Reinig het apparaat met een vochtig doekje. Vet en andere hardnekkige vlekken kunnen met een neutraal reinigingsmiddel worden verwijderd. Nooit in de vaatwasmachine wassen of in water onderdompelen.

## **3. Garantie**

WAAGEN-SCHMITT garandeert de kosteloze correctie van defecten als gevolg van materiaal- of fabricagefouten middels reparatie of inwisseling, binnen 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In het geval van een claim onder garantie, dient u deze kookthermometer in te leveren bij uw dealer, samen met het aankoopbewijs en een beschrijving van de reden voor uw claim.

**Opgelet a.u.b.:** Er kan interferentie optreden met de indicatiewaarden door extreme elektromagnetische invloeden, bijv. wanneer er een RF-apparaat wordt gebruikt in de directe omgeving van de kookthermometer. Nadat de versturende bron is gestopt, kan het product weer op normale wijze worden gebruikt, al moet deze mogelijk opnieuw worden ingeschakeld.

## Juridische verplichting tot informatie m.b.t. batterijen afvoeren

Batterijen behoren niet tot huishoudelijk afval. U bent als consument wettelijk verplicht batterijen in te zamelen. U kunt uw oude batterijen inleveren bij openbare inzamelpunten in uw gemeenschap of op willekeurige plaatsen waar batterijen van hetzelfde type worden verkocht.

### Opgelet a.u.b.:



Batterijen kunnen zijn gemarkeerd met de volgende symbolen:

Li = Batterij bevat lithium

Al = Batterij bevat alkali

Mn = Batterij bevat mangaan

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

## Afvoeren van elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product of op de verpakking ervan betekent dat het product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld, maar echter moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Nadere inlichtingen zijn verkrijgbaar in uw gemeenschap, bij gemeentelijke diensten voor afvalverwerking of in de winkel waar u het product hebt aangeschaft.



### Conformiteitverklaring van de fabrikant

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de geharmoniseerde Europese standaarden. Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de volgende EC-richtlijnen:

- EMC Richtlijn 2004/108/EC m.b.t. elektromagnetische compatibiliteit
- RoHS-richtlijn 2011/65/EC

in de huidige geldige versies.

Deze verklaring verliest zijn geldigheid zodra het apparaat zonder onze toestemming is gemodificeerd.

Hamburg, mei 2015

### WAAGEN-SCHMITT GmbH

Hammer Steindamm 27 - 29

D-22089 Hamburg