

# ADE

## Bratenthermometer

Roasting Thermometer | Termómetro de cocina | Thermomètre de cuisson | Termometro per arrosti | Termometr do mięs



## Bedienungsanleitung

BBQ 1600

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 eine technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher. Wir wünschen Ihnen viel Freude und gutes Gelingen.

Ihr ADE Team

## Lieferumfang

---

- Bratenthermometer
- 2 Batterien LR03 (AAA) / 1,5 V
- Bedienungsanleitung

# Inhaltsverzeichnis

---

Lieferumfang .....	2
Allgemeines.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch....	5
Sicherheit .....	6
Batterien einlegen/wechseln.....	11
Auf einen Blick.....	12
Inbetriebnahme.....	14
Grundfunktionen .....	14
Temperatur messen.....	16
Zeit messen .....	19
Reinigen.....	21
Technische Daten .....	22
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.)

Das Thermometer verfügt außerdem über eine Timer-Funktion.

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 erhielten 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. Bewahren Sie Gerät und Batterien deshalb für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

## **GEFAHR für Kinder**

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlüssen besteht Erstickungsgefahr.

## **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. Ersetzen Sie Batterien nur durch denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp. Beachten Sie die „Technischen Daten“.
- 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!



- Vermeiden Sie Kontakt der Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt spülen Sie die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen umgehend einen Arzt auf.

## **VORSICHT vor Sachschäden**

- Tauchen Sie das Bedienteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie den Artikel vor starken Stößen und Erschütterungen.
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät heraus, wenn diese verbraucht sind oder wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Achten Sie beim Einsetzen und Wechseln der Batterien auf die richtige Polarität (+/-).
- Setzen Sie die Batterien keinen extremen Bedingungen aus, indem Sie diese z. B. auf Heizkörpern oder unter direkter Sonneneinstrahlung lagern. Erhöhte Auslaufgefahr!
- Reinigen Sie Batterie- und Gerätekontakte bei Bedarf vor dem Einlegen.

- Setzen Sie nur Batterien des gleichen Typs ein, verwenden Sie keine unterschiedlichen Typen oder gebrauchte und neue Batterien miteinander.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können erhebliche Gefährdungen für den Benutzer verursachen.
- Das Bedienteil ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Auf der Rückseite des Bedienteils befinden sich zwei Magneten. Lagern Sie ihn daher nicht in der Nähe von Karten mit Magnetstreifen (Kreditkarten, Zutrittsausweise etc.). Die dort gespeicherten Daten könnten beschädigt werden.
- Schieben Sie bei der Magnetbefestigung das Bedienteil nicht über den Untergrund, dies könnte zu Kratzern führen

## Batterien einlegen/ wechseln

---

Für den Gebrauch benötigen Sie 2 Batterien des Typs LR03 (AAA), 1,5 V (im Lieferumfang enthalten).

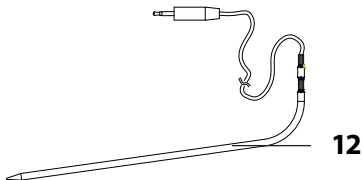
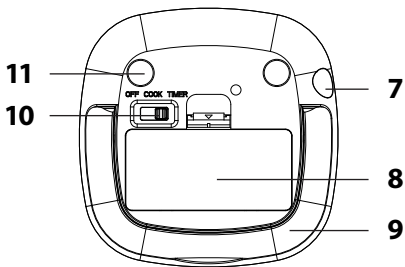
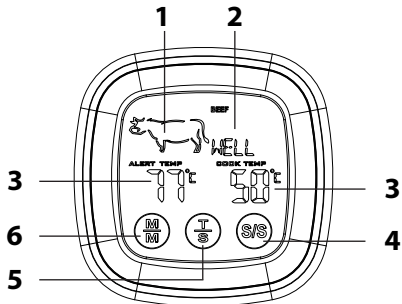
1. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Bedienteils.
2. Setzen Sie die Batterien so ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs angezeigt. Beachten Sie die richtige Polarität (+/-).
3. Schließen Sie das Batteriefach wieder.

Hinweise zum Batteriewechsel:

- Ein Batterienwechsel wird notwendig, wenn im Display nichts mehr angezeigt wird.
- Verwenden Sie nur den Batterietyp, der in den „Technischen Daten“ angegeben ist.
- Wechseln Sie immer alle Batterien aus.
- Entsorgen Sie alte Batterien umweltgerecht, siehe „Entsorgen“.

# Auf einen Blick

---



- 1 Gewählte Fleischart
- 2 Gewählter Gargrad
- 3 Temperatur- bzw. Zeitanzeige
- 4
  - Zeitmessung starten stoppen
  - Temperatur-Maßeinheit wechseln
- 5
  - Gargrad wählen
  - Sekunden einstellen
- 6
  - Fleischart wählen
  - Minuten einstellen
- 7 Anschlussbuchse für Kabel des Temperaturfühlers
- 8 Batteriefach
- 9 Ausklappbarer Standfuß
- 10 Funktionswahlschalter
- 11 Magnet (2x)
- 12 Temperaturfühler mit Kabel

Ohne Abbildung:

- Schutzkappe für Fühlerspitze

# Inbetriebnahme


---

1. Legen Sie die Batterien ein (siehe „Batterien einlegen/wechseln“).
2. Stecken Sie den Stecker des Temperaturfühlerkabels in die Anschlussbuchse des Thermometers.
3. Wickeln Sie das Kabel des Temperaturfühlers vollständig ab.
4. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Display.
5. Zum Aufstellen bzw. Befestigen klappen Sie auf der Rückseite den Standfuß heraus oder befestigen Sie das Thermometer mit den Magneten auf einem metallischen Untergrund.

# Grundfunktionen

---


## Fleischart und Gargrad wählen

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf „Cook“.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  die gewünschte Fleischsorte aus: RIND (BEEF) > SCHWEIN (PORK) > FISCH (FISH) > KALB (VEAL) > LAMM

(LAMB)> HÜHNCHEN (CHICKEN)>  
TRUTHAHN (TURKEY)> HAMBUR-  
GER (HAMBURG)> PGM



Wählen Sie „PGM“, wenn die gewünschte Fleischart nicht dabei ist oder sie eine individuelle Temperatur einstellen wollen.

3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  den gewünschten Gargrad aus. Dieser ist abhängig von der gewünschten 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 unter „ALERT TEMP“ angezeigt.

## Individuellen

### Temperaturbereich festlegen

1. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  die Anzeige PGM.

2. Drücken Sie die Taste  $\textcircled{S/S}$ , bis die Temperatur unter „ALERT TEMP“ blinkt.
3. Stellen Sie mit  $\textcircled{M/M}$  (Anzeige erhöhen) und  $\textcircled{T/S}$  (Anzeige verringern) die gewünschte Temperatur ein.
4. Drücken Sie abschließend  $\textcircled{S/S}$ .

## Maßeinheit der Temperatur ändern

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf COOK.
2. Drücken Sie  $\textcircled{S/S}$ , um zwischen den Einheiten Grad Celsius ( $^{\circ}\text{C}$ ) und Grad Fahrenheit ( $^{\circ}\text{F}$ ) zu wechseln.

## Thermometer ausschalten

- Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf OFF.

## Temperatur messen

---



GEFAHR von  
Verbrennungen

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





## HINWEIS vor Sachschäden

- Das Bedienteil ist nicht hitzebeständig. Lassen Sie es 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, ertönen wiederholt Signaltöne. Das Fleisch ist dann gemäß Ihrer gewählten Einstellung fertig gegart. Die Warntöne verstummen, sobald die gemessene Temperatur wieder unter die eingestellte fällt.

## Temperatur dauerhaft messen (Backofen-Betrieb)

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf COOK.
2. Wählen Sie Fleischart und Gargrad (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).

3. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Fühlerspitze.
4. Stecken Sie die Fühlerspitze in das Fleisch.
5. Schieben Sie das Lebensmittel in den Backofen und stellen Sie die entsprechende Ofentemperatur ein.
6. Führen Sie das Kabel nach außen und schließen Sie die Ofentür. Das Kabel passt sich der Ofentürdichtung an. **Seien Sie vorsichtig bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren. Bewahren Sie das Bedienteil nicht im heißen Backofen auf.**
7. Legen Sie das mit dem Kabel verbundene Bedienteil in Backofennähe ab.

Die Temperatur wird jetzt fortlaufend gemessen und angezeigt.

## **Temperatur punktuell messen**

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf COOK.
2. Wählen Sie Fleischart und Gargrad (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).

3. Öffnen Sie den Backofen und ziehen das Lebensmittel heraus.
4. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Fühlerspitze.
5. Stecken Sie die Fühlerspitze in das Lebensmittel.

Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie die Temperatur im Display unter COOK TEMP ablesen.

## Nach dem Gebrauch

1. Ziehen Sie die Fühlerspitze wieder heraus und wischen sie mit einem weichen, feuchten Tuch ab.



**Achtung! Verbrennungsgefahr!**

2. Stecken Sie die Schutzkappe auf die Fühlerspitze und schieben Sie den Funktionswahlschalter auf OFF.

## Zeit messen

---

Der maximale Messbereich beträgt jeweils 99 Minuten und 59 Sekunden.

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf TIMER.
2. Drücken Sie ggf. gleichzeitig  und , um die Anzeige im Display auf „00:00“ zu setzen.

## Einfache Zeitmessung

1. Drücken Sie auf  $\textcircled{\text{S/S}}$ , um die Zeitmessung zu starten.
2. Drücken Sie jeweils erneut  $\textcircled{\text{S/S}}$ , um die Zeitmessung zu unterbrechen und um sie wieder fortzusetzen.

## Timer-Funktion

1. Stellen Sie mit  $\textcircled{\text{M/M}}$  (Minuten) und  $\textcircled{\text{T/S}}$  (Sekunden) die Dauer der Kurzzeitmessung ein.  
Wenn Sie  $\textcircled{\text{M/M}}$  bzw.  $\textcircled{\text{T/S}}$  gedrückt halten, erfolgt der Vorlauf der angezeigten Werte schneller.
2. Drücken Sie  $\textcircled{\text{S/S}}$ , um den Timer zu starten, zu unterbrechen und erneut zu starten.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen für die Dauer von ca. 30 Sekunden Signaltöne.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Pieptöne zu unterbrechen.

# Reinigen

---



GEFAHR von  
Verletzungen

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




HINWEIS vor  
Sachschäden

- Das Bedienteil ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.
1. Wischen Sie Fühler und Bedienteil mit einem angefeuchteten weichen Tuch und ggf. etwas Spülmittel sauber.
  2. Reiben Sie das Thermometer gründlich trocken.
  3. Stecken Sie die Schutzkappe auf die Fühlerspitze.

# Technische Daten

---

Modell: Bratenthermometer  
BBQ 1600

Batterien: 2x LR03 (AAA) /  
1,5 V 

Bemessungs- 60 mA  
strom:

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

---

Dieses Gerät wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Sie entspricht den Bestimmungen den unten aufgeführten EG-Richtlinien:

- 2014/30/EU EMV-Richtlinie
- 2011/65/EU RoHS-Richtlinie

in den jeweils geltenden Fassungen.

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

Hamburg, August 2016  
Waagen-Schmitt GmbH  
Hammer Steindamm 27-29  
22089 Hamburg, Germany



## Garantie

---

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Firma Waagen-Schmitt GmbH garantiert für 3 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 brand ADE, 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 brand ADE ensures a high technical standard and proven quality.

We wish you much enjoyment and success.

Your ADE Team

## Scope of delivery

---

- Roasting Thermometer
- 2 batteries LR03 (AAA)/1.5 V
- Operating Manual

# Table of Contents

---

Scope of delivery .....	26
General Information .....	28
Intended Use.....	29
Safety .....	30
Inserting/changing batteries .....	35
At a glance .....	36
Start-up.....	38
Basic functions .....	38
Measure temperature .....	40
Timing.....	43
Cleaning.....	45
Technical Data .....	46
Declaration of Conformity .....	46
Guarantee .....	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 thermometer is also equipped with a timer function.

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 probe 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. The device and batteries should therefore be kept out of reach of small children. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought immediately.

## **DANGER for children**

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

## **RISK of injuries.**

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

## **RISK of fire/burning and/or explosion**

- Risk of explosion if batteries are improperly exchanged. Replace the batteries only with those of the same or an equivalent type. Pay attention to 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. If contact is made, immediately rinse the affected areas thoroughly with clean water and contact a doctor straight away.

## **BEWARE of material damage**

- Do not submerge the control module in water or other liquids.
- Protect the item against sharp jolts and vibrations.
- Remove the batteries from the device once they have been consumed or if the device will be left unused for an extended period. You will thus avoid damage that may result from the leakage of battery acid.
- When inserting and changing batteries, pay attention to the correct polarity (+/-).
- Do not subject the batteries to extreme conditions by, for example, storing them on heaters or under direct sunlight. Increased risk of leakage!

- Clean the battery and device contacts, as needed, before inserting the battery.
- Only insert batteries of the same type; do not use different types or used and new batteries with each other.
- Do not make any modifications to the item. Only allow repairs to be carried out at a specialist workshop. Repairs carried out incorrectly can considerably endanger the user.
- The control module is not water tight. Do not clean it in the dishwasher.
- On the rear side of the control module there are two magnets. Do not, therefore, store it in the vicinity of cards with magnetic stripes (credit cards, access cards, etc.). The data saved on these could be damaged.
- When attaching the device to a surface using the magnets, do not slide the control module over the surface to which it is attached, as this could cause scratches.

# Inserting/changing batteries

---

For use you require 2 batteries of type LR03 (AAA), 1.5 V (included).

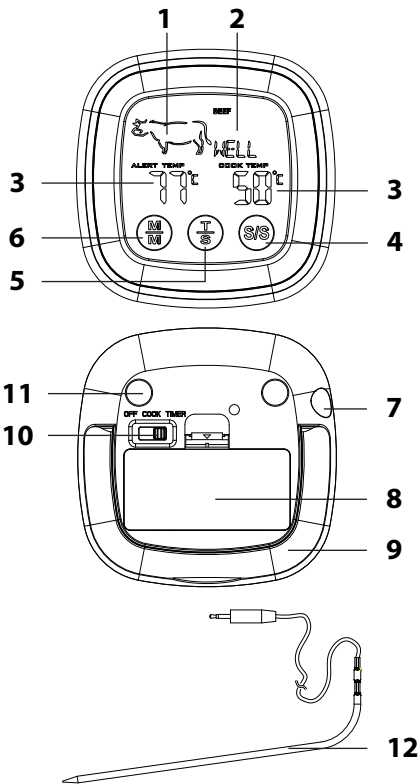
1. Open the battery compartment on the rear side of the control module.
2. Insert the batteries as shown on the base of the battery compartment. Pay attention to the correct polarity (+/-).
3. Close the battery compartment again.

Suggestions for changing the battery:

- The batteries must be changed when nothing is shown on the display.
- Only use the type of battery that is specified in the "Technical Data".
- Always exchange all of the batteries at the same time.
- Dispose of batteries in an environmentally appropriate way (see "Disposal").

# At a glance

---



- 1 Chosen meat type
- 2 Chosen degree of cooking
- 3 Temperature/time indicator
- 4
  - Start/stop timing
  - Change temperature unit of measurement
- 5
  - Choose degree of cooking
  - Set seconds
- 6
  - Choose meat type
  - Set minutes
- 7 Connection socket for cable of temperature probe
- 8 Battery compartment
- 9 Fold out support foot
- 10 Function selector switch
- 11 Magnet (2x)
- 12 Temperature probe with cable

Not depicted:

- Protective cap for probe tip

## Start-up


---

1. Insert the batteries (see “Insert/Change Battery”).
2. Insert the plug of the temperature probe into the connection socket of the thermometer.
3. Unwind the cable of the temperature probe completely.
4. Pull the protective film off the display.
5. For positioning/attachment of the control module, fold out the support foot on the rear side or secure the thermometer using the magnets to a metallic surface.

## Basic functions


---

### Choose meat type and degree of cooking



1. Slide the function selector switch to “Cook”.
2. Select the desired meat type by repeatedly pressing the  button.  
BEEF > PORK > FISH > VEAL >  
LAMB > CHICKEN > TURKEY >  
HAMBURGER > PGM






Select "PGM" if the desired meat type is not there or if you want to set an individual temperature.


3. Select the desired degree of cooking by repeatedly pressing the  button. This is independent of the desired meat type.  
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 cooking available is WELL.  
The fixed temperature for each degree of cooking is shown under "ALERT TEMP" on the display.

## Set individual temperature ranges

1. Choose the PGM indicator by repeatedly pressing the  button.
2. Press the  button until the temperature under "ALERT TEMP" blinks.

3. Set the desired temperature using  (increase indicator) and  (decrease indicator).
4. Then press .

## Change temperature measuring unit

1. Slide the function selector switch to COOK.
2. Press  to switch between degrees Celsius (°C) and degrees Fahrenheit (°F).

## Switch off thermometer

- Slide the function selector switch to OFF.

## 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 control module is not heat resistant. Do not leave it lying in the oven.

### **Advice on measuring**

- Stick the probe 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 the same or higher than the set temperature, a beep sounds repeatedly. The meat has then finished cooking according to your chosen settings. The warning beeps then stop, as soon as the measured temperature falls below the set temperature.

### **Measure temperature steadily (oven mode)**

1. Slide the function selector switch to COOK.
2. Select the meat type and degree of cooking (see "Select Meat Type and Degree of Cooking").

3. Remove the protective cap from the probe tip.
4. Stick the probe tip into the meat.
5. Slide the food into the oven and set the corresponding oven temperature.
6. Guide the cable out of the oven and shut the oven door. The cable adjusts itself to the seal of the oven door. **Be careful around sharp-edged frames and hinges. Do not keep the control module in the hot oven.**
7. Place the control module connected to the cable in the vicinity of the oven.

The temperature will now be progressively measured and displayed.

### **Measure temperature selectively**

1. Slide the function selector switch to COOK.
2. Select the meat type and degree of cooking (see "Select Meat Type and Degree of Cooking")
3. Open the oven and remove the food.

4. Remove the protective cap from the probe tip.
5. Stick the probe tip into the food. Wait a few seconds before reading off the temperature under COOK TEMP on the display.

## After use

1. Remove the probe tip again and wipe it down with a soft, damp cloth.



### **Attention! Burns risk!**

2. Stick the protective cap onto the probe tip and slide the function selector switch to OFF.

## Timing

---

The maximum range of a given measurement is 99 minutes and 59 seconds.

1. Slide the function selector switch to TIMER.
2. Press on  and  simultaneously in order to set the indicator on the display to "00:00".

## Simple timing

1. Press on  $\textcircled{S/S}$  in order to start timing.
2. Each time, press on  $\textcircled{S/S}$  again in order to interrupt the timing and to restart it.

## Timer function

1. Set the duration of the short time measurement using  $\textcircled{M/M}$  (minutes) and  $\textcircled{T/S}$  (seconds).  
If you press and hold  $\textcircled{M/M}$  or  $\textcircled{T/S}$ , the displayed values change more quickly.
2. Press  $\textcircled{S/S}$  in order to start, interrupt, and restart the timer.  
Once the set time has run down, the beeps sound for approx. 30 seconds.
3. Press any button to stop the beeping.

# Cleaning

---



RISK of injuries.

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




ADVICE to prevent material damage

- The control module is not water tight. Do not clean it in the dishwasher.
1. Wipe the probe and control module clean using a soft, dampened cloth and, if necessary, some detergent.
  2. Wipe the thermometer thoroughly dry.
  3. Stick the protective cap onto the probe tip.

## Technical Data

---

Model:	Roasting Thermometer BBQ 1600
Batteries:	2x LR03 (AAA)/ 1.5 V 
Rated current:	60 mA

### 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

---

This device has been manufactured in accordance with the harmonised European standards. It complies with the provisions of the EC directives specified below:

- 2014/30/EU EMC Directive
- 2011/65/EU RoHS Directive

in the currently valid versions.

This declaration loses its validity if any modification is made to the item that has not been agreed with us in advance.

Hamburg, August 2016  
Waagen-Schmitt GmbH  
Hammer Steindamm 27-29  
22089 Hamburg, Germany



## Guarantee

---

Dear Valued Customer,  
The company Waagen-Schmitt GmbH guarantees for 3 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 guarantee 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 ayuda a comprobar el punto de cocción perfecto y la temperatura de diferentes carnes, vinos y otros alimentos. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad.

Deseamos que lo disfrute.

El equipo de ADE

## **Artículos incluidos en la entrega**

---

- Termómetro de cocina
- 2 pilas LR03 (AAA)/1,5 V
- Manual de instrucciones

# Índice

---

Artículos incluidos en la entrega ....	50
Información general.....	52
Uso adecuado.....	53
Seguridad.....	54
Colocación/sustitución de las pilas	59
De un vistazo.....	60
Puesta en funcionamiento.....	62
Funciones básicas.....	62
Medición de la temperatura.....	64
Medición del tiempo.....	67
Limpieza.....	69
Datos técnicos.....	70
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, acompáñelo 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 **RIESGO** 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 se utiliza para medir la temperatura o el punto de cocción de los alimentos mientras se están cocinando.

Otros usos posibles:

- Termómetro para la parrilla
- Termómetro para bebidas calientes o frías,
- Termómetro para alimentos (para sopas, alimentos cocinados en el horno, alimentos infantiles, etc.)

El termómetro también dispone de función de temporizador.

Este producto está diseñado para uso particular y para cantidades generalmente aplicables a este uso. Este producto no está indicado para el uso comercial o de tipo doméstico como cocinas para personal de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales, para propiedades agrícolas, clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales ni para casas de hospedaje.

**Este termómetro no es apto para medir la temperatura corporal de personas o animales. ¡La punta del sensor podría producir 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 ello, mantenga el aparato y las pilas fuera del alcance de los niños. 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. Existe riesgo de asfixia por ingestión.

## **RIESGO de lesiones**

- Tenga cuidado al manipular el termómetro. La punta del sensor podría producir lesiones. Vuelva a colocar la tapa protectora en la punta del sensor inmediatamente después de cada uso.

## **RIESGO de incendio/combustión y/o explosión**

- Peligro de explosión debida a una sustitución incorrecta de las pilas. Sustituya las pilas únicamente por otras iguales o por unas de las mismas características. Tenga en cuenta los "Datos técnicos".
- Las pilas no deben cargarse, reactivarse con otros medios, desmontarse, arrojarse al fuego o ponerse en cortocircuito. 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, enjuague el área afectada inmediatamente con abundante agua y busque atención médica rápidamente.

## **PRECAUCIÓN ante posibles daños materiales**

- No sumerja el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
- Proteja el aparato de golpes y sacudidas fuertes.
- Retire las pilas del dispositivo cuando no esté en uso o si no se va a volver a utilizar durante un tiempo. De este modo evitará los daños que pudieran producirse por una fuga 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.
- Coloque únicamente pilas del mismo tipo y no utilice juntas pilas de tipos diferentes o pilas usadas junto con otras nuevas.
- No realice ninguna modificación en el artículo. Llévelo a reparar únicamente a un taller especializado. Las reparaciones realizadas de forma inadecuada pueden suponer un riesgo elevado para el usuario.
- El panel de control no es estanco. No lo lave en el lavavajillas.
- En la parte trasera del panel de control encontrará dos imanes. No lo guarde cerca de tarjetas con bandas magnéticas (tarjetas de crédito, pases de acceso, etc.). Podrían dañarse los datos almacenados.
- No arrastre el panel de control mediante la fijación magnética, ya que podrían producirse arañazos.

## Colocación/sustitución de las pilas

---

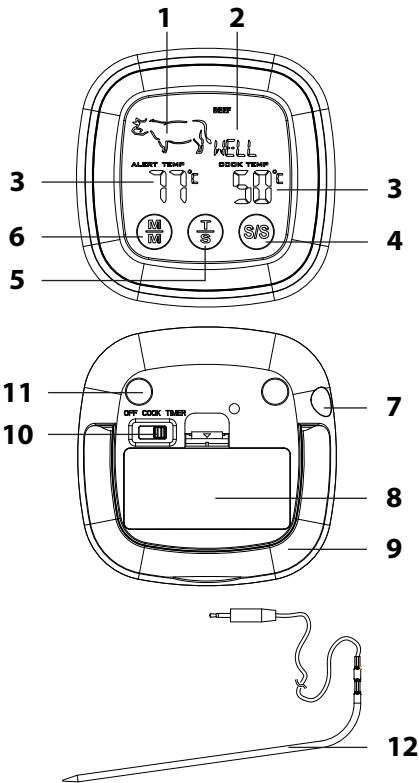
Para su uso son necesarias 2 pilas del tipo LR03, (AAA), 1,5 V (incluidas en el material suministrado).

1. Abra el compartimiento de las pilas de la parte posterior del panel de control.
2. Coloque las pilas del modo que se indica en la base del compartimiento de las pilas. Preste atención a la polaridad correcta (+/-).
3. Vuelva a cerrar el compartimiento de las pilas.

Indicaciones para la sustitución de las pilas:

- Será necesario cambiar las pilas en caso de que no aparezca nada en la pantalla.
- Utilice únicamente el tipo de pilas especificado en los "Datos técnicos".
- Sustituya siempre todas las pilas.
- Elimine las pilas usadas siguiendo la normativa medioambiental, consulte "Eliminación".

# De un vistazo



- 1 Tipo de carne seleccionado
- 2 Punto de cocción seleccionado
- 3 Visualización de temperatura y tiempo
- 4
  - Inicio y pausa de la medición del tiempo
  - Cambio de la unidad de medida de temperatura
- 5
  - Cambio del punto de cocción
  - Ajuste de los segundos
- 6
  - Selección del tipo de carne
  - Ajuste de los minutos
- 7 Toma de enchufe para el cable del sensor de temperatura
- 8 Compartimento para pilas
- 9 Soporte plegable
- 10 Selector de funciones
- 11 Imán (2x)
- 12 Sensor de temperatura con cable

Sin imagen:

- Tapa de protección para la punta del sensor

## Puesta en funcionamiento


---

1. Introduzca las pilas (véase "Colocación/sustitución de las pilas").
2. Conecte el enchufe del cable del sensor de temperatura en la toma de enchufe del termómetro.
3. Desenrolle completamente el cable del sensor de temperatura.
4. Retire la lámina de protección de la pantalla.
5. Para colocarlo de pie o fijarlo, tire del soporte situado en la parte posterior hacia fuera o fije el termómetro a una superficie metálica utilizando los imanes.

## Funciones básicas

---


### Selección del tipo de carne y el punto de cocción

1. Deslice el selector de función hasta "Cook".
2. Seleccione el tipo de carne deseado pulsando repetidamente la tecla  : VACUNO (BEEF) > CERDO (PORK) > PESCADO (FISH) > TERNERA

(VEAL)> CORDERO (LAMB)> POLLO  
(CHICKEN)> PAVO (TURKEY)>  
HAMBURGUESA (HAMBURG)> PGM



Seleccione "PGM" en caso de que el tipo de carne no esté en la lista o en caso de que desee personalizar la temperatura.

3. Seleccione el punto de cocción deseado pulsando repetidamente la tecla . Este depende del tipo de carne deseado.





Si ha seleccionado, por ejemplo, CERDO(PORK), podrá elegir entre los siguientes puntos de cocción: WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE.

Si ha seleccionado POLLO (CHICKEN), solo aparecerá el punto de cocción WELL.


La respectiva temperatura-grado de cocción predeterminada se muestra en la pantalla bajo la indicación "ALERT TEMP".

## **Selección de un rango de temperatura personalizado**

1. Seleccione la indicación PGM pulsando repetidamente la tecla .

2. Pulse la tecla  hasta que la temperatura bajo la indicación "ALERT TEMP" parpadee.
3. Seleccione la temperatura deseada mediante  (aumentar el valor indicado) y  (disminuir el valor indicado).
4. A continuación presione .

## **Cambio de la unidad de medida**

1. Deslice el selector de función hasta COOK.
2. Pulse  para seleccionar la unidad de temperatura en grados Celsius (°C) o grados Fahrenheit (°F).

## **Desactivación del termómetro**

- Deslice el selector de función hasta OFF.

## **Medición de la temperatura**

---



**RIESGO** de quemaduras

- Los alimentos, el horno y otras partes pueden estar muy calientes. ¡Riesgo de quemaduras! Protéjase utilizando, por ejemplo, manoplas para horno.





## ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

- El panel de control no es resistente al calor. No lo introduzca en el horno.

### **Advertencias sobre la medición**

- Introduzca la punta del sensor hasta al menos 1,5 cm de profundidad en la zona más gruesa de la carne.
- No mida directamente sobre el hueso.
- Si la temperatura medida es igual o superior a la seleccionada, se activará la alarma acústica. En ese momento, la carne estará lista, según la configuración seleccionada. La alarma acústica se para tan pronto como la temperatura medida vuelva a estar por debajo del valor indicado.

### **Medición permanente de la temperatura (funcionamiento en el horno)**

1. Deslice el selector de función hasta COOK.

2. Seleccione el tipo de carne y el punto de cocción (véase "Selección del tipo de carne y el punto de cocción").
3. Retire la tapa de protección de la punta del sensor.
4. Introduzca la punta del sensor en la carne.
5. Coloque el alimento en el horno y seleccione la temperatura del horno que corresponda.
6. Saque el cable hacia fuera y cierre la puerta del horno. El cable se adapta a la ranura de la puerta del horno. **Tenga cuidado con los bordes afilados y las bisagras. No coloque el panel de control en el horno caliente.**
7. Aleje del horno el panel de control que está conectado al cable.

Ahora, la temperatura se mide y se muestra de forma continua.

## **Medición de la temperatura de forma puntual**

1. Deslice el selector de función hasta COOK.
2. Seleccione el tipo de carne y el punto de cocción (véase "Selección del tipo de carne y el punto de cocción").

3. Abra el horno y saque los alimentos.
4. Retire la tapa de protección de la punta del sensor.
5. Introduzca la punta del sensor en el alimento.  
Espere unos segundos antes de leer la temperatura bajo la indicación COOK TEMP de la pantalla.



## Después del uso

1. Retire la punta del sensor y límpiela con un paño húmedo.  
**¡Atención! ¡Riesgo de quemaduras!**
2. Vuelva a colocar la tapa de protección en la punta del sensor y deslice el selector de función hasta OFF.

## Medición del tiempo

---

El rango máximo de medición es de 99 minutos y 59 segundos.

1. Deslice el selector de función hasta TIMER.
2. En caso necesario, pulse  y  al mismo tiempo para que se muestre "00:00" en la pantalla.

## Medición del tiempo de forma sencilla

1. Pulse  $\text{S/S}$  para iniciar la medición del tiempo.
2. Vuelva a presionar  $\text{S/S}$  para interrumpir la medición del tiempo y pulse de nuevo para volver a reanudarla.

## Función de temporizador

1. Seleccione con  $\text{M/M}$  (minutos) y  $\text{T/S}$  (segundos) la duración de la medición de tiempo para intervalos cortos.  
Si mantiene pulsado  $\text{M/M}$  o  $\text{T/S}$ , el avance de los valores mostrados se realiza más rápidamente.
2. Pulse  $\text{S/S}$  para iniciar, interrumpir o reanudar el temporizador.  
Tras alcanzar el tiempo seleccionado, sonará una alarma acústica durante aprox. 30 segundos.
3. Pulse cualquier tecla para interrumpir la alarma acústica.

# Limpieza

---



## RIESGO de lesiones

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




## ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

- El panel de control no es estanco. No lo lave en el lavavajillas.
1. Limpie el sensor y el panel de control con un paño húmedo y, en caso necesario, con algún producto de limpieza.
  2. Seque el termómetro completamente.
  3. Coloque la tapa de protección en la punta del sensor.

## Datos técnicos

---

Modelo: Termómetro de  
cocina BBQ 1600

Pilas: 2 x LR03 (AAA)/  
1,5 V 

Corriente  
nominal: 60 mA

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

---

Este aparato ha sido fabricado conforme a la normativa europea armonizada. Cumple lo dispuesto en las siguientes Directivas CE:

- Directiva 2014/30/UE EMC
- Directiva 2011/65/UE RoHS

en sus respectivas versiones vigentes.

Esta declaración perderá su validez si se ha realizado una modificación en el artículo que no haya sido previamente autorizada por nuestra parte.

Hamburgo, agosto 2016  
Waagen-Schmitt GmbH  
Hammer Steindamm 27-29  
22089 Hamburgo, Alemania



## Garantía

---

Estimada/o cliente,  
la empresa Waagen-Schmitt GmbH garantiza durante 3 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 de desechos reciclables. Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.





## **Las pilas y baterías no son basura doméstica**

Todas las pilas y baterías deben depositarse en los puntos de recogida del ayuntamiento, 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

## **Contenu de l'emballage**

---

- Thermomètre de cuisson
- 2 piles LR03 (AAA)/1,5 V
- Mode d'emploi

# Table des matières

---

Contenu de l'emballage.....	74
Généralités.....	76
Utilisation conforme.....	77
Sécurité.....	78
Insérer/changer les piles.....	83
Vue d'ensemble.....	84
Mise en marche.....	86
Fonctions principales.....	86
Mesurer la température.....	88
Chronométrer.....	91
Nettoyage.....	93
Caractéristiques techniques.....	94
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.)

Le thermomètre dispose également d'une fonction Timer (minuteur).

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. Par conséquent, tenez l'appareil et les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion d'une pile, il faut immédiatement solliciter une aide médicale.

## **DANGER pour les enfants**

- Ne pas laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. 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. Remplacez les piles uniquement par des piles similaires ou un type de pile équivalent. Respectez les indications mentionnées dans 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 !



- Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide de la batterie. En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment les parties du corps touchées à l'eau claire, et consultez immédiatement un médecin.

## **ATTENTION Risque de dommages matériels**

- Ne plongez pas le boîtier de commande dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Protégez l'article des chocs et secousses violentes.
- Retirez les piles de l'appareil lorsqu'elles sont usées ou lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Vous éviterez ainsi les dommages qui pourraient résulter d'une fuite des piles.
- Lorsque vous insérez et remplacez les piles, veillez à respecter la polarité (+/-).
- Ne soumettez pas les piles à des conditions extrêmes en les conservant sur des radiateurs ou en les exposant au rayonnement direct du soleil. Risque accru de fuite pour les piles !

- Si nécessaire, nettoyez les bornes des piles et les contacteurs de l'appareil avant l'insertion.
- N'employez que des piles d'un même type, ne mélangez pas des types de pile différents, ni des piles usées et des piles neuves.
- N'essayez pas de modifier l'article. Ne faites réaliser les réparations que par un atelier spécialisé. Toute réparation incorrecte peut entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Le boîtier de commande de l'appareil n'est pas étanche. Ne le passez pas au lave-vaisselle.
- Deux aimants se trouvent au dos du boîtier de commande de l'appareil. Ne les placez jamais à proximité de cartes à bandes magnétiques (cartes de crédit, cartes d'accès, etc.). Les données qu'elles contiennent pourraient être endommagées.
- Ne faites pas glisser le boîtier de commande de l'appareil lorsqu'il est fixé à un support à l'aide des aimants, cela pourrait causer des rayures.

## Insérer/changer les piles

---

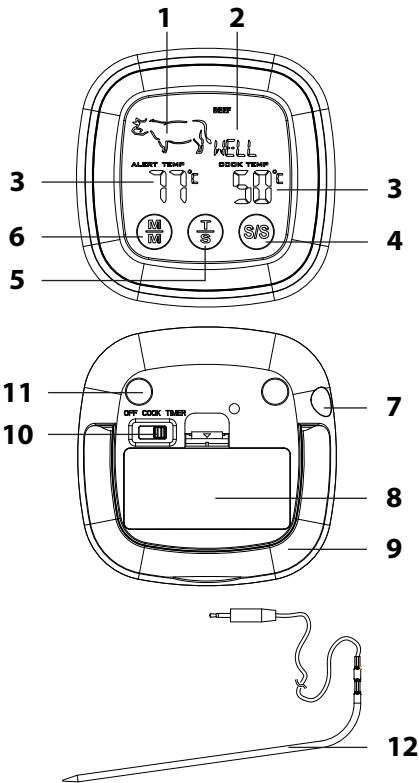
Pour l'utilisation, vous avez besoin de 2 piles de type LR03 (AAA), 1,5 V (fournies).

1. Ouvrez le compartiment à piles au dos du boîtier de commande de l'appareil.
2. Placer les piles tel qu'indiqué sur la base du compartiment de batterie. Veillez à respecter la polarité (+/-).
3. Refermez le compartiment batterie.

Consignes de remplacement de la batterie :

- Un remplacement des piles est nécessaire lorsque plus rien ne s'affiche à l'écran.
- N'utilisez que le type de pile indiqué dans les « Caractéristiques techniques ».
- Remplacez toujours toutes les piles à la fois.
- Éliminez les piles usées en respectant l'environnement, voir « Mise au rebut ».

# Vue d'ensemble



- 1 Type de viande sélectionné
- 2 Température à cœur sélectionnée
- 3 Affichage de la température ou du temps
- 4
  - Démarrer arrêter le chronométrage
  - Changer l'unité de mesure de la température
- 5
  - Sélectionner la température à cœur
  - Définir les secondes
- 6
  - Sélectionner le type de viande
  - Définir les minutes
- 7 Connecteur pour câble de la sonde de température
- 8 Compartiment des piles
- 9 Pied repliable
- 10 Sélecteur de fonctions
- 11 Aimant (x 2)
- 12 Sonde de température avec câble

Sans illustration :

- Capuchon de protection pour pointe de sonde

## Mise en marche


---

1. Insérez les piles (voir « Insérer/ changer les piles »).
2. Branchez la fiche de la sonde du thermomètre au connecteur du thermomètre.
3. Déroulez complètement le câble de la sonde de température.
4. Retirez le film de protection de l'écran.
5. Pour positionner ou fixer, dépliez le pied au dos ou fixez le thermomètre à un support métallique à l'aide des aimants.

## Fonctions principales


---

### Sélectionner le type de viande et la température à cœur

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur « Cook ».
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner le type de viande souhaité : BŒUF (BEEF)> PORC (PORK)> POISSON (FISH)> VEAU (VEAL) > AGNEAU(LAMB)> POULET (CHICKEN)> DINDE (TURKEY)> HAMBURGER (HAMBURG)> PGM



Sélectionnez « PGM » lorsque vous souhaitez un autre type de viande ou lorsque vous voulez régler une température spécifique.


3. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner la température à cœur souhaitée. Celle-ci dépend du type de viande souhaité.

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.

Chaque température à cœur prédéfinie est affichée à l'écran sous « ALERT TEMP ».

## Définir une température spécifique

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  pour sélectionner l'indication PGM.

2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton (S/S) jusqu'à ce que la température clignote sous « ALERT TEMP ».
3. Réglez avec (M/M) (augmenter l'affichage) et (T/S) (diminuer l'affichage).
4. Appuyez ensuite sur (S/S).

## Modifier l'unité de mesure de la température

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur COOK.
2. Appuyez sur (S/S) pour basculer entre les unités de degré Celsius (°C) et de degré Fahrenheit (°F).

## Éteindre le thermomètre

- Poussez le sélecteur de fonctions sur OFF.

## 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 boîtier de commande ne résiste pas à la chaleur. Ne le 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.
- Lorsque la température est égale ou supérieure à celle réglée, des signaux sonores répétés retentissent. La viande cuit ensuite en fonction de votre réglage. Les signaux sonores cessent dès que la température mesurée tombe en-dessous de celle réglée.

### Mesurer la température en continu (four en marche)

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur COOK.
2. Choisissez le type de viande et la température à cœur (voir « Sélectionner le type de viande et la température à cœur »).

3. Retirez le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
  4. Piquez la pointe de la sonde dans la viande.
  5. Enfournez votre plat et réglez la température du four en conséquence.
  6. Faites passer le câble à l'extérieur et refermez la porte du four. Le câble est adapté au joint de la porte du four. **Faites attention à l'encadrement et aux charnières à arêtes tranchantes. Ne laissez pas le boîtier de commande de l'appareil dans le four chaud.**
  7. Posez le boîtier de commande de l'appareil relié au câble près du four.
- La température sera maintenant mesurée et affichée en continu.

## **Mesurer ponctuellement la température**

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur COOK.
2. Choisissez le type de viande et la température à cœur (voir « Sélectionner le type de viande et la température à cœur »).

3. Ouvrez le four et retirez le plat.
4. Retirez le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
5. Piquez la pointe de la sonde dans le plat.  
Attendez quelques secondes avant de lire la température à l'écran sous COOK TEMP.

## Après utilisation

1. Retirez à nouveau la pointe de la sonde et essuyez-la avec un chiffon doux et humide.



### **Attention ! Risque de brûlure !**

2. Remplacez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde et poussez le sélecteur de fonctions sur OFF.

## Chronométrer

---

La plage de mesure maximale s'élève à 99 minutes et 59 secondes.

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur TIMER (minuteur).
2. Vous pouvez appuyer simultanément sur  et  pour mettre l'affichage à l'écran sur « 00:00 ».

## Chronométrage simple

1. Appuyez sur (S/S) pour lancer le chronométrage.
2. Appuyez à nouveau sur (S/S) soit pour interrompre ou reprendre le chronométrage.

## Fonction Timer (minuteur)

1. Définissez avec (M/M) (minutes) et (T/S) (secondes) la durée du minuteur. Maintenez (M/M) ou (T/S) enfoncé pour une avance plus rapide des valeurs affichées.
2. Appuyez sur (S/S) pour lancer, interrompre et reprendre la fonction Timer (minuteur). Une fois la durée définie écoulée, des signaux sonores retentissent pendant environ 30 secondes.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter les bips.

# 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 boîtier de commande de l'appareil n'est pas étanche. Ne le passez pas au lave-vaisselle.
1. Essuyez la sonde et le boîtier de commande de l'appareil avec un chiffon doux et humide, et éventuellement un peu de liquide vaisselle pour nettoyer.
  2. Frottez bien le thermomètre pour le sécher.
  3. Remplacez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde.

## **Caractéristiques techniques**

---

Modèle : Thermomètre de cuisson BBQ 1600

Piles : 2x LR03 (AAA)/  
1,5 V 

Courant assigné : 60 mA

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**

---

Cet appareil a été conçu conformément aux normes européennes harmonisées. Elle correspond aux dispositions des directives CE ci-après :

- Directive CEM 2014/30/EU
- Directive RoHS 2011/65/EU

dans les versions en vigueur.

Cette déclaration perd sa validité si le minuteur subit des modifications sans notre assentiment.

Hambourg, août 2016  
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 3 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

Veuillez 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 substances 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

## Ambito della fornitura

---

- Termometro per arrosti
- 2 batterie LR03 (AAA)/1,5 V
- Istruzioni per l'uso

# Indice dei contenuti

---

Ambito della fornitura .....	98
Informazioni generali.....	100
Destinazione d'uso .....	101
Sicurezza.....	102
Inserimento e sostituzione delle batterie .....	107
Descrizione .....	108
Messa in funzione .....	110
Funzioni principali.....	110
Misurazione della temperatura ....	112
Misurazione del tempo .....	115
Pulizia.....	117
Dati tecnici .....	118
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.)

Il termometro ha anche una funzione timer.

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. Pertanto, tenete il dispositivo e le batterie lontano dalla portata dei bambini piccoli. In caso di ingestione di una batteria, consultare immediatamente un medico.

## **PERICOLO per i bambini**

- Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale di imballaggio. 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. Pertanto, sostituire le batterie solo con altre uguali o di tipo equivalente. Osservare quanto indicato nei "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 casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con abbondante acqua fresca e consultare immediatamente un medico.

## **ATTENZIONE a danni materiali**

- Non immergere l'elemento di comando in acqua o altri liquidi.
- Proteggere il prodotto da forti urti e vibrazioni.
- Estrarre le batterie dal dispositivo se sono scariche o se il dispositivo non viene utilizzato per lungo periodo. In tal modo si eviteranno danni causati da eventuali perdite di liquido dalle batterie.
- Durante l'inserimento e la sostituzione delle batterie, prestare attenzione alla corretta polarità (+/-).
- Non sottoporre le batterie a temperature estreme, ad esempio conservandole vicino a termosifoni o al sole. Serio rischio di fuoriuscita di liquido!

- Se necessario, pulire i contatti del dispositivo e le batterie prima di inserirle.
- Utilizzare solo batterie dello stesso tipo, non utilizzare insieme tipi differenti di batterie o batterie nuove e usate.
- Non apportare nessuna modifica al dispositivo. Rivolgersi esclusivamente ad un tecnico specializzato per la riparazione del prodotto. Riparazioni non eseguite correttamente possono essere causa di seri pericoli per l'utente.
- Il comando non è impermeabile. Non lavare in lavastoviglie.
- Sul retro del comando ci sono due magneti. Pertanto, con posizionarlo vicino a schede con strisce magnetiche (carte di credito, carte d'ingresso ecc.). I dati in esse memorizzati potrebbero subire danni.
- Durante il fissaggio del magnete non spingere il comando sulla superficie in quanto potrebbe graffiarsi.

# Inserimento e sostituzione delle batterie

---

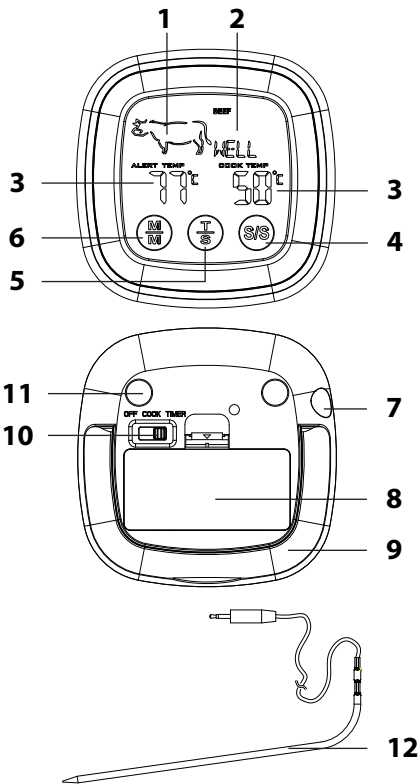
Per alimentare il dispositivo sono necessarie 2 batterie di tipo LR03 (AAA) da 1,5 V (in dotazione).

1. Aprire il vano batterie sul retro del comando.
2. Inserire le batterie come indicato sul fondo del vano batterie. Fare attenzione alla corretta polarità (+/-).
3. Richiudere il vano batterie.

Avvertenze sulla corretta sostituzione delle batterie:

- La sostituzione delle batterie è necessaria quando sul display non viene visualizzato più nulla.
- Utilizzare solo il tipo di batterie indicato nei "Dati tecnici".
- Sostituire sempre tutte le batterie.
- Provvedere allo smaltimento corretto delle batterie, vedi "Smaltimento".

# Descrizione



- 1 Tipo di carne scelto
- 2 Livello di cottura scelto
- 3 Indicazione temperatura e tempo
- 4
  - Avvio/arresto misurazione tempo
  - Modifica unità misurazione temperatura
- 5
  - Scelta del livello di cottura
  - Impostazione dei secondi
- 6
  - Scelta del tipo di carne
  - Impostazione dei minuti
- 7 Connettore per cavo del sensore di temperatura
- 8 Vano batteria
- 9 Base pieghevole
- 10 Selettore funzione
- 11 Magnete (2x)
- 12 Sensore di temperatura con cavo

Senza illustrazione:

- Cappuccio di protezione per punta sonda

## Messa in funzione


---

1. Inserire le batterie (si veda "Inserimento e sostituzione delle batterie").
2. Collegare il connettore del cavo del sensore di temperatura nella presa del termometro.
3. Svolgere completamente il cavo del sensore di temperatura.
4. Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
5. Per impostare o fissare, piegare il supporto di base sul lato posteriore o fissare il termometro con i magneti su una superficie metallica.

## Funzioni principali

---


### Scelta del tipo di carne e del livello di cottura

1. Portare il selettore funzione su "Cook".
2. Attraverso la pressione ripetuta del tasto  scegliere il tipo di carne desiderato: MANZO (BEEF) > MAIALE (PORK) > PESCE (FISH) > VITELLO (VEAL) > AGNELLO (LAMB) > POLLO

(CHICKEN)> TACCHINO (TURKEY)>  
HAMBURGER (HAMBURG)> PGM



Scegliere "PGM", quando il tipo di carne desiderato non è presente o se si desidera impostare una temperatura individuale.


3. Attraverso la pressione ripetuta del tasto  scegliere il livello di cottura desiderato: questo dipende dal tipo di carne desiderato.

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 temperatura del rispettivo livello di cottura è visualizzata sul display sotto "ALERT TEMP".

## **Impostare intervallo di temperatura individuale**

1. Attraverso la pressione ripetuta del tasto  scegliere l'indicazione PGM.

2. Premere il tasto  $\text{(S/S)}$ , fino a quando non lampeggia la temperatura sotto "ALERT TEMP".
3. Impostare la temperatura desiderata con  $\text{(M)}$  (aumentare) e  $\text{(I/S)}$  (diminuire).
4. Infine, premere  $\text{(S/S)}$ .

## **Modifica dell'unità di misura della temperatura**

1. Portare il selettore funzione su COOK.
2. Premere  $\text{(S/S)}$ , per scegliere tra le unità Gradi Celsius ( $^{\circ}\text{C}$ ) e Gradi Fahrenheit ( $^{\circ}\text{F}$ ).

## **Spegnimento del termometro**

- Portare il selettore funzione su OFF.

## **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 comando non è resistente al calore. Non porlo 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 pari o superiore a quella impostata, il segnale acustico è ripetuto. La carne è poi cucinata secondo le impostazioni selezionate. I segnali di avviso cessano non appena la temperatura scende nuovamente sotto il valore impostato.

## **Misurazione continua della temperatura (funzionamento forno)**

1. Portare il selettore funzione su COOK.
2. Scegliere il tipo di carne e il livello di cottura (si veda "Scelta del tipo di carne e del livello di cottura").

3. Rimuovere il cappuccio di protezione dalle punte sonda.
4. Inserire le punte sonda nella carne.
5. Spingere il cibo nel forno e impostare la temperatura del forno.
6. Portare il cavo verso l'esterno e chiudere la porta del forno. Il cavo si adatta alle guarnizioni della porta del forno. **Far attenzione a cerniere e telai taglienti. Non lasciare il comando nel forno caldo.**
7. Tenere il comando collegato con il cavo in prossimità del forno.

La temperatura è ora continuamente misurata e visualizzata.

## **Misurazione precisa della temperatura**

1. Portare il selettore funzione su COOK.
2. Scegliere il tipo di carne e il livello di cottura (si veda "Scelta del tipo di carne e del livello di cottura").

3. Aprire il forno e tirare fuori il cibo.
4. Rimuovere il cappuccio di protezione dalle punte sonda.
5. Inserire le punte sonda negli alimenti.

Attendere alcuni secondi prima di leggere la temperatura sul display sotto COOK TEMP.

## Dopo l'uso

1. Ancora una volta, rimuovere la punta della sonda e pulirla con un panno morbido e umido.



**Attenzione: Pericolo di ustioni!**

2. Inserire il cappuccio di protezione sulle punte sonda e portare il selettore funzione su OFF.

## Misurazione del tempo

---

L'intervallo di misurazione massimo è di 99 minuti e 59 secondi.

1. Portare il selettore funzione su TIMER.
2. Premere contemporaneamente  e , per portare l'indicazione sul display a "00:00".

## Misurazione del tempo semplice

1. Premere  $\text{(S/S)}$ , per avviare la misurazione del tempo.
2. Premere nuovamente  $\text{(S/S)}$ , per interrompere la misurazione del tempo e riprenderla nuovamente.

## Funzione timer

1. Impostare con  $\text{(M/M)}$  (Minuti) e  $\text{(T/S)}$  (Secondi) la durata di misurazione del tempo.  
Quando i tasti  $\text{(M/M)}$  o  $\text{(T/S)}$  sono tenuti premuti, lo scorrimento dei valori visualizzati è più veloce.
2. Premere  $\text{(S/S)}$ , per avviare il timer, per interrompere e avviare nuovamente.  
Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico della durata di ca. 30 secondi.
3. Premere qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico.

# 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 comando non è impermeabile. Non lavare in lavastoviglie.
1. Pulire i sensori e il comando con un panno morbido e detergente se necessario.
  2. Asciugare accuratamente il termometro.
  3. Inserire il cappuccio di protezione sulle punte sonda.

## Dati tecnici

---

Modello: Termometro per  
arrosti BBQ 1600

Batterie: 2 LR03 (AAA)/  
1,5 V 

Corrente di  
dimensionamento: 60 mA

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

---

Il presente prodotto è stato fabbricato secondo le norme armonizzate europee. Ciò soddisfa le disposizioni delle direttive europee elencate qui di seguito:

- Direttiva EMC 2014/30/EU
- Direttiva RoHS 2011/65/CE

nelle versioni attualmente in vigore.

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

Amburgo, Agosto 2016  
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 3 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

## Zawartość dostawy

---

- Termometr do mięs
- 2 baterie LR03 (AAA)/1,5 V
- Instrukcja obsługi

# Spis treści

---

Zawartość dostawy.....	122
Informacje ogólne.....	124
Użycie zgodne z przeznaczeniem	125
Bezpieczeństwo .....	126
Wkładanie/wymiana baterii .....	131
W skrócie .....	132
Uruchomienie.....	134
Funkcje podstawowe .....	134
Pomiar temperatury .....	136
Pomiar czasu .....	139
Czyszczenie .....	141
Dane techniczne.....	142
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.)

Termometr posiada ponadto funkcję licznika czasu.

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. Urządzenie i baterie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast zwrócić się o pomoc medyczną.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci**

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci. 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. Baterie należy wymieniać tylko na takie same lub na typ o takich samych właściwościach. Przestrzegać "danych technicznych".
- 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!

- Proszę unikać kontaktu cieczy baterii ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W razie kontaktu należy natychmiast przemyć zabrudzone miejsca dużą ilością czystej wody i natychmiast skontaktować się z lekarzem.

## **OSTROŻNIE - straty materialne**

- Nie zanurzać panelu obsługowego w wodzie ani w innych płynach.
- Proszę chronić urządzenie przed mocnym uderzeniem i wstrząsami.
- Wyjąć baterie z urządzenia, jeżeli są wyczerpane lub urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas. W ten sposób unika się uszkodzeń, jakie mogą powstać na skutek wycieku.
- Podczas wkładania i wymiany baterii należy zwrócić uwagę na prawidłową biegunowość (+/-).
- Nie narażać baterii na oddziaływanie skrajnych warunków poprzez np. układanie ich na grzejnikach lub bezpośrednio w miejscach

nasłonecznionych. Podwyższone niebezpieczeństwo wycieku!

- W razie potrzeby przed włożeniem należy wyczyścić styki baterii i urządzenia.
- Stosować tylko baterie tego samego typu, nie używać różnych typów ani nie mieszać zużytych i nowych baterii.
- Nie modyfikować produktu. Naprawy zlecać tylko specjalistom. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika.
- Panel obsługowy nie jest wodoszczelny. Nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń.
- Z tyłu panelu obsługowego znajdują się dwa magnesy. Dlatego proszę nie zbliżać do niego kart z paskami magnetycznymi (kredytowe, przepustki, itd.). Zgromadzone w nich dane mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas mocowania na magnesy nie wolno przesuwając panelu obsługowego przez podłogę, ponieważ może to spowodować zarysowania

## Wkładanie/wymiana baterii

---

Do użytkowania potrzebne są 2 baterie typu LR03 (AAA), 1,5 V (znajdują się w zakresie dostawy).

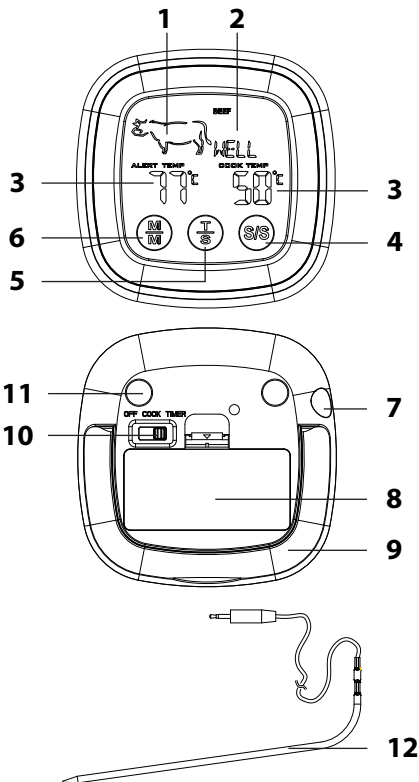
1. Otworzyć komorę baterii z tyłu panelu obsługowego.
2. Włożyć baterie tak, jak pokazano na spodzie komory baterii.  
Zwrócić uwagę na prawidłową biegunowość (+/-).
3. Zamknąć komorę baterii.

Informacje dotyczące wymiany baterii:

- Wymiana baterii jest konieczna, jeżeli na wyświetlaczu nic się nie będzie wyświetlać.
- Używać tylko typu baterii podanego w "danych technicznych".
- Zawsze należy wymieniać wszystkie baterie.
- Utylizować stare baterie w sposób ekologiczny, patrz "Utylizacja".

# W skrócie

---



- 1 wybrany rodzaj mięsa
- 2 wybrany poziom upieczenia
- 3 wskaźnik temperatury lub czasu
- 4
  - uruchamianie i zatrzymywanie pomiaru czasu
  - zmiana jednostki pomiaru temperatury
- 5
  - wybór poziomu upieczenia
  - ustawianie sekund
- 6
  - wybór rodzaju mięsa
  - ustawienie minut
- 7 gniazdo przyłączeniowe kabla czujnika temperatury
- 8 Kieszeń na baterie
- 9 rozkładana nóżka
- 10 przełącznik wyboru funkcji
- 11 magnes (2x)
- 12 czujnik temperatury z kablem

Bez Rysunku:

- osłona końcówki czujnika

## Uruchomienie


---

1. Włożyć baterie (patrz „Wkładanie/ wymiana baterii”).
2. Włożyć wtyczkę kabla czujnika temperatury w gniazdo przyłączeniowe termometru.
3. Całkowicie odwinąć kabel czujnika temperatury.
4. Zdjąć folię ochronną z wyświetlacza.
5. W celu ustawienia lub zamocowania należy rozłożyć nóżkę z tyłu lub zamocować termometr za pomocą magnesów na metalowym podłożu.

## Funkcje podstawowe

---


### Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na „Cook”.
2. Wybrać żądany gatunek mięsa, naciskając przycisk : WOŁOWINA (BEEF) > WIEPRZOWINA (PORK) > RYBA (FISH) > CIEŁĘCINA (VEAL) > JAGNIĘCINA (LAMB) > KURCZAK

(CHICKEN)> INDYK (TURKEY)>  
HAMBURGER (HAMBURG)> PGM



Opcję „PGM” należy wybrać, jeżeli nie ma tu żądanego rodzaju mięsa lub trzeba ustawić indywidualną temperaturę.



3. Naciskając przycisk  należy wybrać żądany poziom upieczenia. Zależy on od wybranego 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.

Poszczególne podane na stałe temperatury poziomu upieczenia wyświetlają się jako „ALERT TEMP”.

## Ustalanie indywidualnego zakresu temperatury

1. Naciskając przycisk  należy wybrać opcję PGM.
2. Nacisnąć przycisk , aż zacznie migać temperatura w opcji „ALERT TEMP”.

3. Za pomocą opcji  $\text{\textcircled{M}}$  (zwiększenie wyświetlanej wartości) i  $\text{\textcircled{T/S}}$  (zmniejszenie wyświetlanej wartości) należy ustawić żądaną temperaturę.
4. Nacisnąć następnie  $\text{\textcircled{S/S}}$ .

## Zmiana jednostki pomiaru temperatury

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na COOK.
2. Nacisnąć  $\text{\textcircled{S/S}}$ , aby przełączać jednostki między stopniami Celsjusza ( $^{\circ}\text{C}$ ) i Fahrenheita ( $^{\circ}\text{F}$ ).

## Wyłączanie termometru

- Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na OFF.

## 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

- Panel obsługowy nie jest odporny na wysokie temperatury. Nie wolno zostawiać jej w piekarniku.

### **Informacje o pomiarze**

- Włożyć końcówkę czujnika na głębokość co najmniej 1,5 cm w najgrubszą część mięsa.
- Nie mierzyć bezpośrednio na kości.
- Jeżeli zmierzona temperatura jest równa lub wyższa niż temperatura ustawiona, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że mięso zostało upieczone zgodnie z wybranym ustawieniem. Sygnały ostrzegawcze cichną, kiedy zmierzona temperatura spadnie poniżej ustawionego poziomu.

### **Ciągły pomiar temperatury (tryb piekarnika)**

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na COOK.
2. Wybrać rodzaj mięsa i poziom upieczenia (patrz „Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia”).

3. Zdjąć osłonę z końcówki czujnika.
4. Włożyć końcówkę czujnika w mięso.
5. Wsunąć artykuł spożywczy do piekarnika i ustawić jego odpowiednią temperaturę.
6. Wyciągnąć kabel na zewnątrz i zamknąć drzwi piekarnika. Kabel dostosowuje się do uszczelki drzwi piekarnika. **Zachować ostrożność na ramach z ostrymi krawędziami i zawiasach. Nie odkładać panelu obsługowego do gorącego piekarnika.**
7. Odłożyć panel obsługowy połączony kablem w pobliżu piekarnika.

Temperatura jest mierzona i wyświetlana ciągle.

## **Czasowy pomiar temperatury**

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na COOK.
2. Wybrać rodzaj mięsa i poziom upieczenia (patrz „Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia”).
3. Otworzyć piekarnik i wyciągnąć artykuł spożywczy.
4. Zdjąć osłonę z końcówki czujnika.

5. Włożyć końcówkę czujnika w artykuł spożywczy.  
Odczekać kilka sekund, aż będzie można odczytać temperaturę na wyświetlaczu w opcji COOK TEMP.



## Po użyciu

1. Wyciągnąć końcówkę czujnika i wytrzeć ją miękką, wilgotną ściereczką.  
**Uwaga: Niebezpieczeństwo oparzeń!**
2. Założyć osłonę na końcówkę czujnika i przesunąć przełącznik wyboru funkcji do pozycji OFF.


## Pomiar czasu

---

Maksymalny zakres pomiaru wynosi 99 minut i 59 sekund.

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na TIMER.
2. Ewentualnie nacisnąć jednocześnie  i , aby ustawić wskazanie na wyświetlaczu na „00:00”.

## Zwykły pomiar czasu

1. Nacisnąć , aby rozpocząć pomiar czasu.

2. Nacisnąć ponownie  $\textcircled{S/S}$ , aby przerwać pomiar czasu i go kontynuować.

## **Funkcja licznika czasu**

1. Za pomocą  $\textcircled{M/M}$  (minuty) i  $\textcircled{T/S}$  (sekundy) należy ustawić czas trwania pomiaru krótkiego. Po przytrzymaniu wciśniętych  $\textcircled{M/M}$  lub  $\textcircled{T/S}$  wyświetlane wartości będą zwiększać się szybciej.
2. Nacisnąć  $\textcircled{S/S}$ , aby uruchomić licznik czasu, przerwać lub uruchomić ponownie. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się sygnały dźwiękowe na ok. 30 sekund.
3. Nacisnąć dowolny przycisk, aby przerwać piszczące dźwięki.

# Czyszczenie

---



## NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

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




## WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Panel obsługowy nie jest wodoszczelny. Nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń.
1. Wytrzeć czujnik i panel obsługi miękką zwilżoną ścierką, ewentualnie z niewielką ilością środka do czyszczenia.
  2. Dokładnie wytrzeć termometr do sucha.
  3. Założyć osłonę na końcówkę czujnika.

## Dane techniczne

---

Model: Termometr do mięs  
BBQ 1600

Baterie: 2x LR03 (AAA)/  
1,5 V 

Prąd  
znamionowy: 60 mA

Dystrybutor:

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

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

## Deklaracja zgodności

---

To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze zharmonizowanymi normami europejskimi. Jest ono zgodne z przepisami wymienionych niżej dyrektyw WE:

- dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE
  - dyrektywa RoHS 2011/65/UE
- w obowiązujących wersjach.

Deklaracja traci ważność, jeżeli w przedmiocie dokonano zmian, które nie zostały z nami uzgodnione.

Hamburg, sierpień 2016  
Waagen-Schmitt GmbH  
Hammer Steindamm 27-29  
22089 Hamburg, Germany



## Gwarancja

---

Szanowni Państwo,  
Firma Waagen-Schmitt GmbH gwarantuje przez 3 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 podanie 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.





