

Westfalia®

GRILL-UND BRATENTHERMOMETER DUAL 2IN1 GRILL AND MEAT THERMOMETER DUAL 2IN1



DE Originalanleitung – Grill- und Bratenthermometer

GB Original Instructions – Grill and meat thermometer

FR Mode d'emploi originale – Grill et thermomètre à viande

NL Origineel Handleiding – Grill- en vleesthermometer

IT Manuale operativo originale – Termometro per griglia e carne

DE Sehr geehrte Damen und Herren,

Bedienungsanleitungen enthalten wichtige Hinweise für den Umgang mit Ihrem neuen Produkt. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen, und sie helfen Ihnen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden vorzubeugen. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen gut auf.

GB Dear Customers,

Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage. Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.

FR Chers Messieurs et Madames,

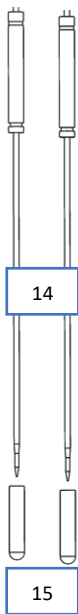
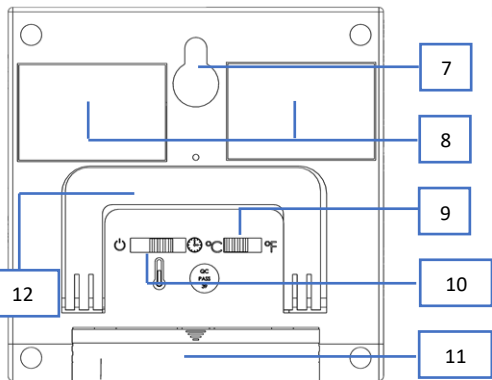
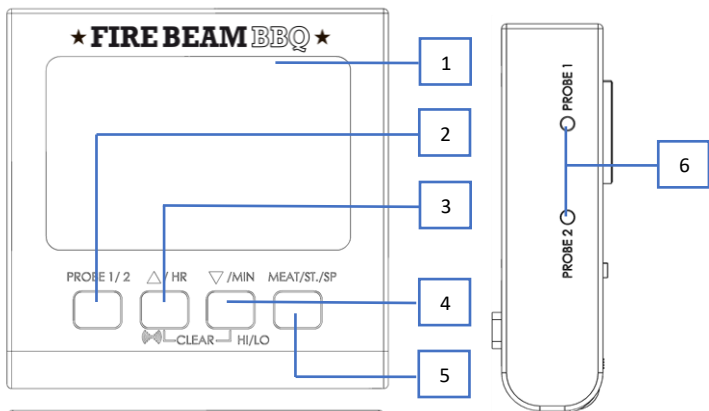
Les instructions d'utilisation contiennent des informations importantes sur la façon d'utiliser votre nouveau produit. Ils vous permettent d'utiliser toutes les fonctions et vous aident à éviter les malentendus et à éviter les dommages. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ces instructions d'utilisation et de les conserver dans un endroit sûr pour référence future.

NL Geachte heren en dames,

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over het gebruik van uw nieuwe product. Ze stellen u in staat alle functies te gebruiken en helpen u misverstanden en schade te voorkomen. Neem de tijd om deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en bewaar ze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

IT Gentili Signori e Signori,

Le istruzioni per l'uso contengono informazioni importanti su come utilizzare il nuovo prodotto. Ti consentono di utilizzare tutte le funzioni e ti aiutano a evitare malintesi ea prevenire danni. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e di conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni.



DE**GB**

1	LCD-Anzeige	LCD
2	Temperaturfühlerauswahl	Probe selection
3	▲/ STD.-Taste	▲/ HR selection
4	▼/ MIN/HI/LO-Taste	▼/ MIN/HI/LO selection
5	MEAT/START/STOP-Taste	MEAT/START/STOP button
6	Temperaturfühleranschlüsse	Probe connections
7	Wandbefestigung	Wall mount
8	Magnethaftung	Magnetic attachment
9	°C/°F-Auswahl	°C/°F selection
10	Modus-Auswahl	Mode selection
11	Batteriefach	Battery compartment
12	Ausklapp-Standfuß	Flip-out stand
13	Grillrost-Clip/Topfrand-Clip	Cooking Grate & Pot/Pan Clips
14	Temperaturfühler	Temperature probe
15	Schutzkappe	Protective cap

FR**NL**

1	affichage LCD	LCD scherm
2	Sélection du capteur de température	Selectie temperatuursensor
3	▲ /Les heures sélection	▲/ Uren selsctie
4	▼ / min/hi/lo bouton	▼/ MIN/HI/LO-knop
5	Viande/Démarrer/Arrêter bouton	Vlees/START/STOP-knop
6	Connexions de capteur de température	Temperatuur sensor aansluitingen
7	Montage mural	Muurbevestiging
8	Fixation magnétique	Magnetische bevesting
9	Sélection °C/°F	°C/°F selectie
10	Sélection de mode	Mode selectie
11	Compartiment à piles	Batteriecompartiment
12	Support dépliable	Uitklapbare standaard
13	Grille de cuisson et pinces pour casseroles/casseroles	Kookrooster & Pot/Pan Clips
14	Capteur de température	Temperatuursensor
15	Capuchon de protection	Beschermkap

TECHNISCHE DATEN | TECHNICAL DATA

Temperaturbereich	-10°C – 300°	Länge	21 cm
Temperature range	14°F – 572°F	Temperaturfühler	
Écart de température		Probe length	
Temperaturbereich		Longueur de la sonde	
		Sonde lengte	
Temperaturtoleranz	± 1°C	Kabellänge	104 cm
Temperature tolerance	± 1,8°F	Cable length	
Tolérance de température		Longueur de câble	
Temperatuur tolerantie		Kabellengte	
Maximale Zeiteinstellung	99 h 59 min	Gewicht (ohne Batterie)	121 g
Max. time setting		Weight (without battery)	
Réglage du temps maximum		Poids (sans batterie)	
Max. tijd instelling		Gewicht (zonder batterij)	
Abmessungen	82 x 82 mm	Batterie*	1 x LR03 (AAA)
Dimensions		Battery*	
Dimensions		Batterie*	
Dimensies		Batterij*	
Fleischsortenauswahl	4	Garstufeneinstellungen	3
Meat type selection		Rind	
Sélection du type de viande		Doneness settings beef	
Vlees type selectie		Réglages de cuisson boeuf	
		Bereidingsgraad rundvlees	
Voreinstellungen	8		
Presets			
Préconfigurations			
Voorinstellingen			

* Nicht im Lieferumfang enthalten | not included | non inclus dans la livraison | niet bij de levering inbegrepen

DE SICHERHEITSHINWEISE



Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen die beigefügten Allgemeinen Sicherheitshinweise sowie folgende Hinweise:



- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und von zu beaufsichtigenden Personen. Das Gerät ist kein Spielzeug.
- Das Thermometer ist nicht für die Mikrowelle, Temperaturen über 380°C oder zur Benutzung in direkter Flamme geeignet.
- Bevor Sie die Speisen aus dem Backofen nehmen, trennen Sie die Stahlgitterkabel vom Gerät. Berühren Sie die heiße Sonde oder den heißen Draht während oder direkt nach dem Kochen nicht mit bloßen Händen. Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh. Stellen Sie sicher, dass das Sondenkabel frei von Knoten ist.
- Die Temperaturfühler sind sehr spitz, bitte seien Sie vorsichtig.
- Halten Sie die Temperaturfühler unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Thermometer nicht in Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Tastenfeld nicht mit nassen Händen.
- Setzen Sie das Thermometer keiner Hitze, keinen starken Vibrationen, oder hoher Feuchtigkeit aus und vermeiden Sie eine starke mechanische Beanspruchung.
- Lagern Sie das Thermometer immer in trockener Umgebung.
- Batterien dürfen nicht geladen, nicht auseinandergenommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden. Mischen Sie Batterien nicht mit Akkus. Verwenden Sie nur Batterien bzw. Akkus gleichen Typs.
- Bei längerem Nichtgebrauch entfernen Sie die Batterien.
- Falls am Gerät Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instand setzen oder wenden Sie sich an unsere Kundenbetreuung. Zerlegen Sie das Gerät nicht und unternehmen Sie keine eigenen Reparaturversuche.

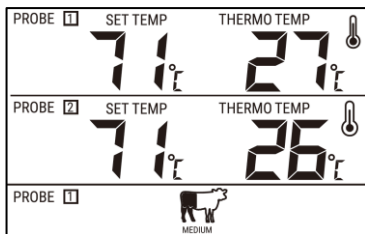
DE ANLEITUNG

GERÄT EINRICHTEN

- Öffnen Sie das Batteriefach **(11)** auf der Rückseite des Thermometers und setzen Sie eine LR03 (AAA) Batterie in das Batteriefach ein.
- Setzen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf.
- Ziehen Sie die Folie von der LCD-Anzeige **(1)** ab.
- Sie können das Grill- und Bratenthermometer mithilfe der Wandbefestigung **(7)**, der Magnethaftung **(8)** oder dem Standfuß **(12)** komfortabel platzieren.

VERWENDUNG DES GRILL- UND BRATENTHERMOMETERS

- Bevor Sie die Temperaturfühler **(14)** nutzen, reinigen Sie diese mit heißem Wasser und Seife. Tauchen Sie die Sonde und das Kabel dabei nicht in Wasser, da die Verbindung zwischen Kabel und Sonde nicht wasserdicht ist.
- Stecken Sie die zu nutzenden Temperaturfühler in den Temperaturfühleranschluss **(6)**. **ACHTUNG:** Ist der Fühler nicht richtig eingesteckt, wird „---“ auf der LCD-Anzeige angezeigt.
- Um zwischen der °F und °C Anzeige zu wechseln, verstellen Sie die °C/°F-Auswahl **(9)** auf der Rückseite.
- Um das Gerät in den Koch-Modus zu schalten, schieben Sie die Modus-Auswahl **(10)** auf die Position „↓“.



PROBE 1: In dieser Zeile sehen Sie die SOLL-Temperatur und die IST-Temperatur des Temperaturfühlers am Anschluss 1.

PROBE 2: In dieser Zeile sehen Sie die SOLL-Temperatur und die IST-Temperatur des Temperaturfühlers am Anschluss 2.

DE ANLEITUNG









VERWENDUNG DES GRILL- UND BRATENTHERMOMETERS

- Die Temperaturfühlerspitze misst die Kerntemperatur und sollte mindestens 5 cm in den dicksten Teil des Fleisches, aber nicht in der Nähe von Knochen oder Knorpel gestochen werden. Durch die zwei Anschlüsse und Temperaturfühler ist es möglich, die Kerntemperatur verschiedener Fleischstücke, an zwei Messstellen eines Stücks oder auch die Innenraum-Temperatur zu messen.
- Wird das Lebensmittel im Ofen zubereitet, stellen Sie vor dem Schließen des Ofens sicher, dass der Fühler dabei nicht herausgezogen werden kann. Das Gerät selbst muss außerhalb des Ofens und nicht auf einer heißen Oberfläche platziert werden, da es nicht hitzebeständig ist.
- Wenn die Speisen die gewünschte Temperatur erreicht haben, ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal zu stoppen und trennen Sie die Temperaturfühler vom Gerät. Wichtig: Bitte zuerst die Fühler vom Gerät entfernen, bevor Sie die Speisen aus dem Ofen nehmen.
- Berühren Sie den Fühler oder den Draht nach dem Kochen nicht mit bloßen Händen. Tragen Sie dazu immer hitzebeständigen Handschutz.

TEMPERATURVOREINSTELLUNG WÄHLEN






- Für eine schnelle Temperatureinstellung sind auf dem Thermometer vorprogrammierte Einstellungen gemäß USDA-Empfehlung installiert (siehe Tabelle auf nachfolgender Seite).
- Drücken Sie, um die Einstellung eines bestimmten Fühlers zu ändern, die Temperaturfühlerauswahl **(2)**. Die Zeile der ausgewählten Sonde blinkt für einige Sekunden.
- Mit der MEAT/ST/SP-Taste **(5)** aktivieren Sie die Option zur Auswahl der Voreinstellungen.
- Nun können Sie mit den **▲** oder **▼**-Tasten **(3 o. 4)** die gewünschte Vorauswahl wählen. Drücken sie die MEAT-Taste nochmals, um die Auswahl zu bestätigen.

DE ANLEITUNG



Voreinstellung		Lebensmittel Art	USDA-Empfehlung
Geflügel		Geflügel (Huhn, Truthahn) – Ganze Ente & Gans	74 °C / 165 °F
Kalb		Kalb (Steaks, Braten, zart oder nicht zart gemachte Abschnitte) - Well Done Schwein (Braten, Steaks, Koteletts, Würstchen) -Well Done	77 °C / 170 °F
Schwein			
Schinken		Eiergerichte Schinken (Roh) - Hinweis: Vorgekochter Schinken (60°C/140°F)	71 °C / 160 °F
Fisch		Fisch, Rindfleisch (Braten, Steaks & Koteletts)- Rare	63 °C / 145 °F
Rind Rare			
Rind Medium		Rindfleisch (Braten, Steaks & Koteletts) Medium Schwein (Braten, Steaks, Koteletts, Würstchen) Medium (Pink) Hackfleisch (Rind, Kalb, Schwein)	71 °C / 160 °F
Rind Well		Rindfleisch (Braten, Steaks & Koteletts) - Well	77 °C / 170 °F
Grillen	BBQ	Eigenen Temperaturbereich einstellen	-
Benutzer- definiert		Eigene Kerntemperatur einstellen	-

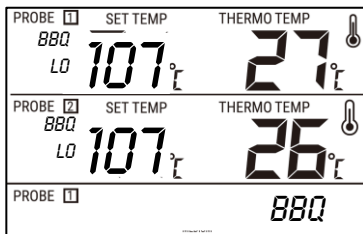
DE ANLEITUNG

BENUTZERDEFINIERTE TEMPERATUREINSTELLUNG

- Um eigene SOLL-Temperaturen einzustellen, können Sie in dem Koch-Modus „“ jeder Zeit mit der  oder -Taste (**3 o. 4**) die gewünschte aktuelle SOLL-Temperatur hinauf oder herabsetzen. Um schneller die gewünschte SOLL-Temperatur einzustellen, halten Sie die  oder -Taste (**3 o. 4**) gedrückt.

TEMPERATURBEREICH EINSTELLEN (BBQ)

- Unter der Voreinstellung BBQ können Sie einen zu überwachenden Temperaturbereich einstellen, welcher ein akustisches Signal abgibt, sobald die eingestellten niedrigen (LO) oder hohen (HI) Temperaturgrenzen unter- oder überschritten werden.
- Wählen Sie mit der Temperaturfühlerauswahl (**2**) den einzustellenden Temperaturfühler.
- Wählen Sie nun die **BBQ**-Einstellung, indem Sie zunächst mit der MEAT/ST/SP-Taste (**5**) in die Voreinstellungsauswahl gelangen und wählen Sie dann mithilfe der  oder -Taste (**3 o. 4**) die **BBQ**-Einstellung aus. Bestätigen Sie mit der MEAT/ST/SP-Taste (**5**).



Die LO-StandardEinstellung beträgt 107 °C. Der Temperaturbereich reicht von 0 °C bis zu 300 °C. Die HI-StandardEinstellung liegt bei 121 °C. Der Temperaturbereich reicht von 60 °C bis 300 °C.

DE ANLEITUNG

TEMPERATURBEREICH EINSTELLEN (BBQ)

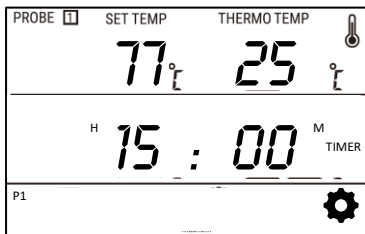
- Um die Einstellung zu ändern, drücken und halten Sie die MEAT/ST/SP-Taste **(5)** für 3 Sekunden.
- Mithilfe der ▲ oder ▼-Taste **(3 o. 4)** können Sie während die HI BBQ Temperatur blinkt die Soll-Temperatur einstellen. Um die Temperatur zu bestätigen, drücken Sie die MEAT/ST/SP-Taste **(5)**.
- Als nächstes blinkt die Temperatur von LO BBQ, die sie wie im vorherigen Schritt einstellen können. **HINWEIS:** Es ist nicht möglich, die HI Temperatur unter die LO Temperatur einzustellen. Die LO-Temperatur ist immer 2 Grad niedriger als die HI-Temperatur.
- Um den Temperaturbereichsalarm ein-/ oder auszuschalten drücken Sie die ▲/HR-Taste **(3)**.
- Wechseln Sie die Anzeige für die max. (HI) oder min. (LO) Temperatur, indem Sie die ▼/MIN-Taste **(4)** nutzen.

TIMER

Der Timer kann parallel zum Betrieb des Thermometers genutzt werden.

COUNTDOWN-TIMER

- Setzen Sie die Moduswahl **(10)** auf der Rückseite des Gerätes in die Timer-Position ⌚.



Die Timer-Information wird auf der zweiten Zeile der LCD-Anzeige dargestellt. Die erste Zeile zeigt nach Belieben die Temperatur des Fühlers 1 oder 2 an.

DE ANLEITUNG

COUNTDOWN-TIMER EINSTELLEN

- Mit der ▲/HR-Taste **(3)** können sie die Stunden einstellen, mit der ▼/MIN-Taste **(4)** stellen Sie die Minuten ein.
- Um den Countdown zu starten, drücken Sie die MEAT/ST/SP-Taste **(5)**. Sobald der Countdown startet, beginnt der Doppelpunkt auf dem Display zu blinken. Ebenso erscheint auf dem Display ein blinkendes Dreieck (▼), welches anzeigt, dass der Timer läuft.
- Sobald der Countdown-Timer unter eine Stunde gelangt, zeigt der Timer automatisch Minuten und Sekunden an.
- Ein Alarm ertönt, sobald der Timer abgelaufen ist. Um den Alarm auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste.
- Das Gerät verfügt über einen Zeitspeicher und zeigt die ursprüngliche Einstellung automatisch an, wenn die MEAT/ST/SP-Taste **(5)** betätigt wurde, um den Timer zu stoppen.
- Um den Countdown zurückzusetzen, stoppen Sie den Timer und drücken Sie die ▲/HR-Taste **(3)** und die ▼/MIN-Taste **(4)** gleichzeitig.
- Wenn sie gleichzeitig Thermometer und Timer verwenden wollen, ist es möglich, die Modusauswahl **(10)** während des laufenden Timers wieder auf die Kochposition „ ⌄ “ zu schalten. Der Countdown wird nicht unterbrochen und läuft weiter. Auch der Alarm ertönt und kann ebenfalls ausgeschaltet werden, indem eine beliebige Taste gedrückt wird.

DE ANLEITUNG

STOPPUHR

- Um die Stoppuhr zu starten, wählen Sie mit der Modusauswahl **(10)** die Timer-Position 🕒.
- Setzen Sie die Timer-Einstellung auf 00:00 zurück, indem Sie die ▲/HR-Taste **(3)** und die ▼/MIN-Taste **(4)** gleichzeitig betätigen.
- Drücken Sie die MEAT/ST/SP-Taste **(5)**, um die Stoppuhr zu starten. Um die Stoppuhr zu stoppen, drücken Sie die MEAT/ST/SP-Taste **(5)** erneut. Um die Stoppuhr neu zu starten, wiederholen Sie den vorherigen Punkt.
- Sobald die Stoppuhr 99 Stunden und 59 Minuten erreicht, stoppt sie automatisch.
- Wenn sie gleichzeitig Thermometer und Stoppuhr verwenden wollen, ist es möglich, die Modusauswahl **(10)** während der laufenden Stoppuhr wieder auf die Kochposition „🔥“ zu schalten. Die Stoppuhr wird nicht unterbrochen und läuft weiter.



Batterien gehören nicht in den Hausmüll.

Bitte führen Sie verbrauchte Batterien einer lokalen Sammelstelle für Altbatterien zu.



GB SAFETY NOTES



Please note the included General Safety Notes and the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury.



- The unit is not a toy.
- Do not use the thermometer in the microwave.
- Make sure to use heat-resistant hand protection, the temperature sensors take on the ambient heat.
- Be careful when handling the measuring probe of thermometer. The probe is very spikey.
- Keep this measuring probe clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Do not immerse the unit in liquids and do not allow water to enter the key pad and display. Do not use the key pad with wet hands.
- Do not expose the unit to strong vibrations or high levels of humidity and avoid strong mechanical stresses.
- Always store the unit in a dry place.
- Do not disassemble, burn, or short-circuit batteries and do not attempt to recharge non-rechargeable batteries. Do not mix rechargeable batteries and non-rechargeable batteries and use only batteries of the same type.
- If you do not use the unit for a long period of time, remove the batteries.
- Should the unit become damaged, do not use it and have it repaired by a professional or contact our customer support department. Do not disassemble the unit or try repairing it yourself.



Batteries do not belong in the household garbage.

For battery disposal please check with a local council.



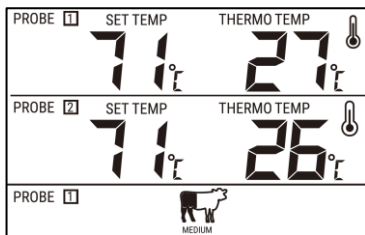
GB INSTRUCTIONS

SET UP YOUR DEVICE

- Open the battery compartment (**11**) on the back of the thermometer and insert an LR03 (AAA) battery into the battery compartment.
- Reseat the battery compartment cover.
- Unplug the printed foil from the LCD (**1**).

USE OF THE COOKING THERMOMETER

- Before using the temperature sensors (**14**), clean them with hot water and soap. Do not immerse the probe and cable in water, as the connection between the cable and the probe is not waterproof.
- Plug the temperature sensors to be used into the temperature sensor connector (**6**). ATTENTION: If the probe is not plugged in correctly, "---" is displayed on the LCD.
- To switch between the °F and °C display, adjust the °C/°F selection (**9**) on the back.
- To switch the device to cooking mode, slide the mode selection (**10**) to the position, ↓ “.



SAMPLE 1: In this line you can see the TARGET temperature and the ACTUAL temperature of the temperature sensor in connection 1.

PROBE 2: In this line you can see the TARGET temperature and the ACTUAL temperature of the temperature sensor in connection 2.

GB INSTRUCTIONS









USE OF THE COOKING THERMOMETER

- The temperature sensor tip should be pierced at least 5cm/2" into the thickest part of the meat, but not near bone or cartilage. Thanks to the two connections and temperature sensors, it is possible to measure two pieces of meat or two parts of the same piece of meat.
- If the food is prepared in the oven, make sure that the sensor cannot be pulled out before closing the oven. The device itself must be placed outside the oven and not on a hot surface, as it is not heat resistant.
- When the food has reached the desired temperature, an acoustic signal sounds – press any button to stop the signal and disconnect the temperature sensors from the device. Important: Please first remove the sensors from the device before removing the food from the oven.
- Do not touch the probe or wire with your bare hands after cooking. Always wear heat-resistant hand protection.

SELECT TEMPERATURE PRESET

- For quick temperature adjustment, pre-programmed settings according to the USDA recommendation are installed on the thermometer (see table on the following page).
- To change the setting of a specific probe, press the temperature sensor selection **(3)**. The line of the selected probe flashes for a few seconds.
- Use the MEAT/ST/SP button **(5)** to activate the option to select the preferences.
- Now you can use the ▲ or ▼ buttons **(3 or 4)** to select the desired preselection. Press the MEAT button again to confirm the selection.

GB INSTRUCTIONS

PRESET		FOOD TYPE	USDA-RECOMANDATION
Poultry		Poultry (chicken, turkey) - Whole Duck & Goose	74 °C / 165 °F
Veal Pig		Calf (steaks, roasts, tender or non-tendered sections) - Well Done Pork (roasts, steaks, chops, sausages) -Well Done	77 °C / 170 °F
Ham		Egg dishes Ham (Raw) - Note: Pre-cooked ham (60°C/140°F)	71 °C / 160 °F
Fish Beef Rare	 	Fish, Beef (Roasts, Steaks & Chops)- Rare	63 °C / 145 °F
Beef Medium		Beef (roasts, steaks & chops) Medium Pork (roasts, steaks,	71 °C / 160 °F
Beef well		Beef (roasts, steaks & Koteletts) - Well	77 °C / 170 °F
BBQ	BBQ	Set your own temperature range	-
Default		Set your own temperature	-

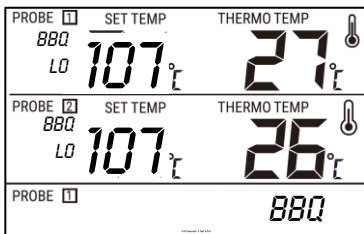
GB INSTRUCTIONS

USER-DEFINED TEMPERATURE SETTING (⚙)

- To set your own target temperatures, you can use the ▲ or ▼ button (3 or 4) to increase or decrease the desired current target temperature in the cooking mode "LO" at any time.
To set the desired target temperature faster, press and hold the ▲ or ▼ button (3 or 4).

SETTING THE TEMPERATURE RANGE(BBQ)

- Under the default setting BBQ, you can set a temperature range to be monitored, which emits an acoustic signal as soon as the set high or low temperatures are below or exceeded.
- Select the temperature sensor to be set with the temperature sensor selection (6).
- Now select the **BBQ** setting by first entering the preset selection with the MEAT/ST/SP button (5) and then select the BBQ setting using the ▲ or ▼ button (3 or 4). Confirm with the MEAT/ST/SP button (5).



The LO default setting is 107 °C. The temperature range is from 0 °C to 300 °C. The HI default setting is 121 °C. The temperature range is from 60 °C bis 300 °C.

GB INSTRUCTIONS


SETTING THE TEMPERATURE RANGE (BBQ)

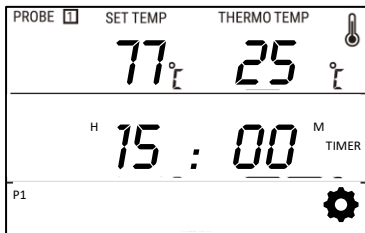
- To change the setting, press and hold the MEAT/ST/SP button **(5)** for 3 seconds.
- Using the ▲ or ▼ button **(3 or 4)** you can set the target temperature while the HI BBQ temperature is flashing. To confirm the temperature, press the MEAT/ST/SP button **(5)**.
- Next, the temperature of LO BBQ flashes, which you can set as in the previous step. **NOTE:** It is not possible to set the HI temperature below the LO temperature. The LO temperature is always 2 degrees lower than the HI temperature.
- To turn the temperature range alarm on- or off, press the ▲/HR button **(3)**.
- Change the display for the maximum (HI) or min. (LO) temperature to switch by using the ▼/MIN button **(4)**.

TIMER

The timer can be used independently of the operation of the thermometer.

COUNTDOWN-TIMER

- Set the mode selector **(10)** on the back of the device to the timer position .



The timer information is displayed on the second line of the LCD. The first line shows the temperature of the probe 1 or 2 as desired.





GB INSTRUCTIONS

SET COUNTDOWN TIMER

- With the ▲/HR button **(3)** you can set the hours, with the ▼/MIN button **(4)** you can set the minutes.
- To start the countworn, press the MEAT/ST/SP key **(5)**. As soon as the countdown starts, the colon on the display starts flashing. Likewise, a flashing triangle (▼) appears on the display, which indicates that the timer is running.
- As soon as the countdown timer reaches less than an hour, the timer automatically displays seconds and minutes.
- An alarm sounds as soon as the timer has expired. To turn off the alarm, press any button.
- The device has a time memory and automatically displays the original setting when the MEAT/ST/SP button **(5)** is pressed to stop the timer.
- To reset the countdown, stop the timer and press the ▲/HR button **(3)** and the ▼/MIN button **(4)** at the same time.
- If you want to use thermometer and timer at the same time, it is possible to switch the mode selection **(10)** back to the cooking position " ↓ " during running timers. The countdown is not interrupted and continues. The alarm also sounds and can also be switched off by pressing any key.

GB INSTRUCTIONS

STOPWATCH

- To start the stopwatch, select the timer position  with the mode selection **(10)**.
- Reset the timer setting to 00:00 by pressing the /HR button **(3)** and the /MIN button **(4)** at the same time.
- Press the MEAT/ST/SP button **(5)** to start the stopwatch. To stop the timer, press the MEAT/ST/SP button **(5)** again. To restart the timer, repeat the previous point.
- As soon as the timer reaches 99 hours and 59 minutes, it stops automatically.
- If you want to use thermometer and timer at the same time, it is possible to switch the mode selection **(10)** back to the cooking position "  " during running timers. The timer is not interrupted and continues to run.

FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Veillez noter les notes de sécurité générales incluses et les notes de sécurité suivantes pour éviter les dysfonctionnements, les dommages ou les blessures physiques.



- L'appareil n'est pas un jouet.
- N'utilisez pas le thermomètre au micro-ondes.
- Assurez-vous d'utiliser une protection des mains résistante à la chaleur, les capteurs de température prennent la chaleur ambiante.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la sonde de mesure du thermomètre. La sonde est très spikey.
- Gardez cette sonde de mesure propre en tout temps lorsqu'elle entre en contact direct avec les aliments.
- Ne plongez pas l'appareil dans des liquides et ne laissez pas l'eau pénétrer dans le clavier et l'écran. N'utilisez pas le clavier avec les mains mouillées.
- N'exposez pas l'appareil à de fortes vibrations ou à des niveaux élevés d'humidité et évitez les fortes contraintes mécaniques.
- Conservez toujours l'appareil dans un endroit sec.
- Ne démontez pas, ne brûlez pas et ne court-circuitez pas les piles et n'essayez pas de recharger les piles non rechargeables. Ne mélangez pas les piles rechargeables et les piles non rechargeables et n'utilisez que des piles du même type.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, retirez les piles.
- Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et faites-le réparer par un professionnel ou contactez notre service clientèle. Ne démontez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même.



Les piles n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Veillez les rapporter à votre point de collecte local pour piles usagées



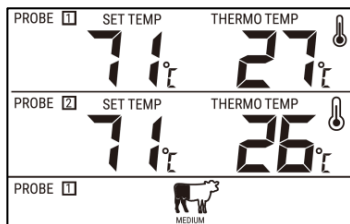
FR MODE D'EMPLOI

CONFIGURER VOTRE APPAREIL

- Ouvrez le compartiment à piles **(11)** à l'arrière du thermomètre et insérez une pile LR03 (AAA) dans le compartiment à piles.
- Réinstallez le couvercle du compartiment à piles.
- Débranchez la feuille imprimée de l'écran LCD **(1)**.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE DE CUISSON

- Avant d'utiliser les capteurs de température **(15)**, nettoyez-les avec de l'eau chaude et du savon. Ne plongez pas la sonde et le câble dans l'eau, car la connexion entre le câble et la sonde n'est pas étanche.
- Branchez les capteurs de température à utiliser dans le connecteur du capteur de température **(7)**. ATTENTION : Si la sonde n'est pas correctement branchée, « --- » s'affiche sur l'écran LCD.
- Pour basculer entre l'affichage °F et °C, réglez la sélection °C/°F **(10)** à l'arrière.
- Pour passer l'appareil en mode cuisson, faites glisser la sélection de mode **(11)** sur la position „ ⚡ “.



EXEMPLE 1: Dans cette ligne, vous pouvez voir la température CIBLE et la température RÉELLE du capteur de température en connexion 1.

EXEMPLE 2: Dans cette ligne, vous pouvez voir la température CIBLE et la température RÉELLE du capteur de température en connexion 2.

FR MODE D'EMPLOI









UTILISATION DU THERMOMÈTRE DE CUISSON

- La pointe du capteur de température doit être percée d'au moins 5 cm / 2 « dans la partie la plus épaisse de la viande, mais pas près de l'os ou du cartilage. Grâce aux deux connexions et aux capteurs de température, il est possible de mesurer deux morceaux de viande ou deux parties d'un même morceau de viande.
- Si les aliments sont préparés au four, assurez-vous que le capteur ne peut pas être retiré avant de fermer le four. L'appareil lui-même doit être plaqué à l'extérieur du four et non sur une surface chaude, car il n'est pas résistant à la chaleur.
- Lorsque la nourriture a atteint la température souhaitée, un signal acoustique retentit – appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal et déconnecter les capteurs de température de l'appareil. Important : Veuillez d'abord retirer les capteurs de l'appareil avant de retirer les aliments du four.
- Ne touchez pas la sonde ou le fil à mains nues après la cuisson. Portez toujours une protection des mains résistante à la chaleur.

SELECT TEMPERATURE PRESET

- Pour un réglage rapide de la température, des réglages préprogrammés conformément à la recommandation de l'USDA sont installés sur le thermomètre (voir le tableau à la page suivante).
- Pour modifier le réglage d'une sonde spécifique, appuyez sur la sélection du capteur de température **(2)**. La ligne de la sonde sélectionnée clignote pendant quelques secondes.
- Utilisez le bouton MEAT/ST/SP **(5)** pour activer l'option de sélection des préférences.
- Vous pouvez maintenant utiliser les boutons ▲ ou ▼ **(3 ou 4)** pour sélectionner la présélection souhaitée. Appuyez à nouveau sur le bouton MEAT pour confirmer la sélection.

FR MODE D'EMPLOI

PRÉINITIALISATION		TYPE D'ALIMENT	USDA-RECOMANDATION
Volaille		Volaille (poulet, dinde) - Entière Canard & Oie	74 °C / 165 °F
Veau Cochon		Kalb (steaks, rôtis, sections tendres ou non tendres) - Porc bien fait (rôtis, steaks, côtelettes, saucisses) - Bien fait	77 °C / 170 °F
Jambon		Eiergerichte Jambon (cru) - Remarque: Jambon précuit (60 °C / 140 °F)	71 °C / 160 °F
Poisson Bœuf Rare	 	Poisson, bœuf (rôtis, steaks et côtelettes) - Rare	63 °C / 145 °F
Bœuf moyen		Bœuf (rôtis, steaks et côtelettes) Porc moyen (rôtis, steaks, Côtelettes, saucisses) Moyen (Rose) Viande hachée (bœuf, veau, porc)	71 °C / 160 °F
Bien bœuf		Bœuf (rôtis, steaks & Koteletts) - Eh bien	77 °C / 170 °F
Barbecue	BBQ	Définissez votre propre plage de température	-
Faire défaut		Réglez votre propre température centrale	-

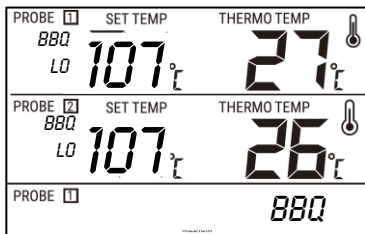
FR MODE D'EMPLOI

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DÉFINI PAR L'UTILISATEUR ()

- Pour définir vos propres températures cibles, vous pouvez utiliser le bouton ▲ ou ▼ (3 ou 4) pour augmenter ou diminuer la température cible actuelle souhaitée en mode de cuisson « 1 » à tout moment.
Pour régler plus rapidement la température cible souhaitée, maintenez enfoncé le bouton ▲ ou ▼ (3 ou 4).

RÉGLAGE DE LA PLAGE DE TEMPÉRATURE (BBQ)

- Sous le paramètre par défaut BBQ, vous pouvez définir une plage de température à surveiller, qui émet un signal acoustique dès que les températures élevées ou basses définies sont inférieures ou dépassées.
 - Sélectionnez le capteur de température à régler avec la sélection du capteur de température (2).
1. Sélectionnez maintenant le paramètre **BBQ** en entrant d'abord la sélection prédéfinie avec le bouton MEAT/ST/SP (5), puis sélectionnez le paramètre BBQ à l'aide du bouton ▲ ou ▼ (3 ou 4). Confirmez avec le bouton MEAT/ST/SP (5).



Le paramètre HI par défaut est 107 °C..
La plage de température est de 0 °C à 300 °C. Le paramètre HI par défaut est 121 °C. La plage de température est de 60 °C bis 300 °C.

FR MODE D'EMPLOI

RÉGLAGE DE LA PLAGE DE TEMPÉRATURE (BBQ)

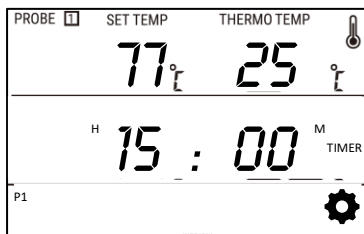
- Pour modifier le réglage, maintenez enfoncé le bouton MEAT/ST/SP (5) pendant 3 secondes.
- En utilisant le bouton ▲ ou ▼ (3 ou 4), vous pouvez régler la température cible pendant que la température du barbecue HI clignote. Pour confirmer la température, appuyez sur le bouton MEAT/ST/SP (5).
- Ensuite, la température de LO BBQ clignote, que vous pouvez régler comme à l'étape précédente. **REMARQUE:** Il n'est pas possible de régler la température HI en dessous de la température LO. La température LO est toujours inférieure de 2 degrés à la température HI.
- Pour activer ou désactiver l'alarme de plage de température 7, appuyez sur le bouton ▲/HR (3).
- Modifiez l'affichage de la température maximale (HI) ou min. (LO) à changer à l'aide du bouton ▼/MIN (4).

MINUTEUR

La minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement thermomètre.

COMPTE À REBOURS

- Réglez le sélecteur de mode (10) à l'arrière de l'appareil sur la position de la minuterie ☺.



Les informations de la minuterie s'affichent sur la deuxième ligne de l'écran LCD. La première ligne indique la température de la sonde 1 ou 2 comme souhaité.

FR MODE D'EMPLOI

DÉFINIR LE COMPTE À REBOURS

- Avec le bouton ▲/HR **(3)**, vous pouvez régler les heures, avec le bouton ▼/MIN **(4)**, vous pouvez définir les minutes.
- Pour démarrer le compte, appuyez sur la touche MEAT/ST/SP **(5)**. Dès que le compte à rebours commence, les deux-points sur l'écran commencent à clignoter. De même, un triangle clignotant (▼) apparaît à l'écran, ce qui indique que la minuterie est en cours d'exécution.
- Dès que le compte à rebours atteint moins d'une heure, le minuteur affiche automatiquement les secondes et les minutes.
- Une alarme retentit dès que la minuterie a expiré. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton.
- L'appareil dispose d'une mémoire de temps et affiche automatiquement le réglage d'origine lorsque le bouton MEAT/ST/SP **(5)** est enfoncé pour arrêter la minuterie.
- Pour réinitialiser le compte à rebours, arrêtez la minuterie et appuyez simultanément sur le bouton ▲/HR **(3)** et le bouton ▼/MIN **(4)**.
- Si vous souhaitez utiliser le thermomètre et la minuterie en même temps, il est possible de rétablir la sélection de mode **(10)** sur la position de cuisson « ↓ » pendant le fonctionnement des minuteriers. Le compte à rebours n'est pas interrompu et continue. L'alarme retentit également et peut également être désactivée en appuyant sur n'importe quelle touche.

FR MODE D'EMPLOI

CHRONOMÈTRE

- Pour démarrer le chronomètre, sélectionnez la position de la minuterie ¹ avec la sélection du mode **(10)**.
- Réinitialisez le réglage de la minuterie à 00h00 en appuyant simultanément sur le bouton ▲/HR **(3)** et le bouton ▼/MIN **(4)**.
- Appuyez sur le bouton MEAT/ST/SP **(5)** pour démarrer le chronomètre. Pour arrêter la minuterie, appuyez à nouveau sur le bouton MEAT/ST/SP **(5)**. Pour redémarrer le minuteur, répétez le point précédent.
- Dès que la minuterie atteint 99 heures et 59 minutes, elle s'arrête automatiquement.
- Si vous souhaitez utiliser le thermomètre et la minuterie en même temps, il est possible de rétablir la sélection de mode **(10)** sur la position de cuisson « ↓ » pendant le fonctionnement des minuteries. La minuterie n'est pas interrompue et continue de s'exécuter.

NL VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Om storingen, schade en gezondheidsproblemen te voorkomen, dient u de bijgevoegde algemene veiligheidsinstructies en de volgende informatie in acht te nemen:




- Houd de thermometer buiten het bereik van kinderen of personen die toezicht nodig hebben. Het apparaat is geen speelgoed.
- Gebruik de thermometer niet in de magnetron.
- Zorg voor hittebestendige handbescherming, de temperatuursensoren nemen de omgevingswarmte op.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de meetsonde van de thermometer. De sonde is erg stekelig.
- Houd deze meetsonde altijd schoon, aangezien deze in direct contact komt met voedsel.
- Dompel het apparaat niet onder in vloeistoffen en zorg ervoor dat er geen water in het toetsenbord en het display komt. Gebruik het toetsenbord niet met natte handen.
- Stel het apparaat niet bloot aan sterke trillingen of een hoge vochtigheidsgraad en vermijd sterke mechanische belastingen.
- Bewaar het apparaat altijd op een droge plaats.
- Demonteer, verbrand of sluit batterijen niet kort en probeer niet om niet-oplaadbare batterijen op te laden. Gebruik geen oplaadbare batterijen en niet-oplaadbare batterijen door elkaar en gebruik alleen batterijen van hetzelfde type.
- Als u het apparaat voor een lange tijd niet gebruikt, verwijder dan de batterijen.
- Mocht het apparaat beschadigd raken, gebruik het dan niet en laat het repareren door een professional of neem contact op met onze klantenservice. Demonteer het apparaat niet en probeer het niet zelf te repareren.

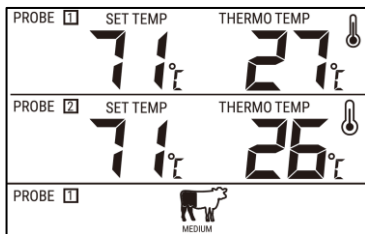
NL INSTRUCTIES

UW APPARAAT INSTELLEN

- Open het batterijcompartiment **(11)** aan de achterkant van de thermometer en plaats een LR03 (AAA) batterij in het batterijcompartiment.
- Plaats het deksel van het batterijcompartiment opnieuw.
- Koppel de bedrukte folie los van het LCD-scherm **(1)**.

GEBRUIK VAN DE KOOKTHERMOMETER

- Voordat u de temperatuursensoren **(14)** gebruikt, reinigt u ze met heet water en zeep. Dompel de sonde en kabel niet onder in water, omdat de verbinding tussen de kabel en de sonde niet waterdicht is.
- Sluit de te gebruiken temperatuursensoren aan op de connector van de temperatuursensor **(6)**. LET OP: Als de sonde niet correct is aangesloten, wordt "---" weergegeven op het LCD-scherm.
- Om te schakelen tussen het °F- en °C-display, past u de °C/°F-selectie **(9)** aan de achterkant aan.
- Als u het apparaat in de kookmodus wilt zetten, schuift u de modusselectie **(10)** naar de positie „“.



- SONDE 1:** In deze lijn ziet u de TARGET-temperatuur en de WERKELIJKE temperatuur van de temperatuursensor in aansluiting 1.
- SONDE 2:** In deze lijn ziet u de TARGET-temperatuur en de WERKELIJKE temperatuur van de temperatuursensor in aansluiting 2.









GEBRUIK VAN DE KOOKTHERMOMETER

- De punt van de temperatuursensor moet ten minste 5 cm / 2 "in het dikste deel van het vlees worden doorboord, maar niet in de buurt van bot of kraakbeen. Dankzij de twee aansluitingen en temperatuursensoren is het mogelijk om twee stukken vlees of twee delen van hetzelfde stuk vlees te meten.
- Als het voedsel in de oven wordt bereid, zorg er dan voor dat de sensor niet kan worden uitgetrokken voordat u de oven sluit. Het apparaat zelf moet buiten de oven worden geplaatst en niet op een heet oppervlak, omdat het niet hittebestendig is.
- Wanneer het voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt, klinkt er een akoestisch signaal - druk op een knop om het signaal te stoppen en de temperatuursensoren van het apparaat los te koppelen. Belangrijk: Verwijder eerst de sensoren uit het apparaat voordat u het voedsel uit de oven haalt.
- Raak de sonde of draad niet aan met uw blote handen na het koken. Draag altijd hittebestendige handbescherming.

SELECTEER TEMPERATUUR PRESET

1. Voor een snelle temperatuuraanpassing zijn voorgeprogrammeerde instellingen volgens de USDA-aanbeveling op de thermometer geïnstalleerd (zie tabel op de volgende pagina).
2. Als u de instelling van een specifieke sonde wilt wijzigen, drukt u op de selectie van de temperatuursensor **(2)**. De lijn van de geselecteerde sonde knippert een paar seconden.
3. Gebruik de MEAT/ST/SP-knop **(5)** om de optie om de voorkeuren te selecteren te activeren.
4. Nu kunt u de knoppen **▲** of **▼ (3 of 4)** gebruiken om de gewenste voorselectie te selecteren. Druk nogmaals op de knop MEAT om de selectie te bevestigen.

NL INSTRUCTIES

VOORAF INGESTELDE		SOORT VOEDSEL	USDA- AANBEVELING
Gevogelte		Gevogelte (kip, kalkoen) - Heel Eend & Gans	74 °C / 165 °F
Ham		Eiergerechten Ham (Raw) - Opmerking: Voorgekookte ham (60°C/140°F)	71 °C / 160 °F
Fish		Vis, rundvlees (gebraden, steaks en karbonades) - Zeldzaam	63 °C / 145 °F
Beef Zeldzaam			
Rundvlees Medium		Rundvlees (gebraden, steaks & karbonades) Medium Pork (gebraden, steaks, Karbonades, worstjes) Medium (Roze) Gehakt (rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees)	71 °C / 160 °F
Kalfsvlees Varken		Kalf (steaks, gebraden vlees, malse of niet-malse delen) - Well Done Pork (gebraden, steaks, karbonades, worsten) -Well Done	77 °C / 170 °F
Rundvlees goed		Rundvlees (gebraden, steaks & Koteletts) - Goed	77 °C / 170 °F
Barbecue	BBQ	Stel uw eigen temperatuurbereik in	-
Verstek		Stel je eigen temperatuur in	-

NL INSTRUCTIES

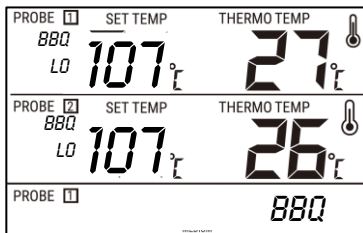


DOOR DE GEBRUIKER GEDEFINIEERDE TEMPERATUURINSTELLING ()

- To set your own target temperatures, you can use the ▲ or ▼ button (3 or 4) to increase or decrease the desired current target temperature in the cooking mode "LO" at any time.
To set the desired target temperature faster, press and hold the ▲ or ▼ button (3 or 4).

HET TEMPERATUURBEREIK INSTELLEN (BBQ)

- Onder de standaardinstelling BBQ kunt u een temperatuurbereik instellen dat moet worden bewaakt, dat een akoestisch signaal uitzendt zodra de ingestelde hoge of lage temperaturen onder of boven zijn.
- Selecteer de temperatuursensor die u wilt instellen met de temperatuursensorselectie (6).
- Selecteer nu de BBQ-instelling door eerst de vooraf ingestelde selectie in te voeren met de KNOP MEAT/ST/SP (5) en vervolgens de BBQ-instelling te selecteren met de knop ▲ of ▼ (3 of 4). Bevestig met de KNOP MEAT/ST/SP (5).



De standaardinstelling voor LO is 107 °C. Het temperatuurbereik is van 0 °C tot 300 °C. De standaardinstelling voor HI is 121 °C. Het temperatuurbereik is van 60 °C tot 300 °C.

NL INSTRUCTIES


HET TEMPERATUURBEREIK INSTELLEN (BBQ)

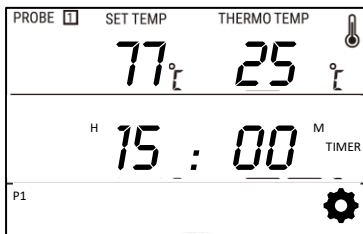
- Om de instelling te wijzigen, houdt u de MEAT/ST/SP-knop **(5)** 3 seconden ingedrukt.
- Met de knop **▲** of **▼ (3 of 4)** kunt u de doeltemperatuur instellen terwijl de HI BBQ-temperatuur knippert. Om de temperatuur te bevestigen, drukt u op de knop MEAT/ST/SP **(5)**.
- Vervolgens knippert de temperatuur van LO BBQ, die u kunt instellen zoals in de vorige stap. **OPMERKING:** Het is niet mogelijk om de HI-temperatuur onder de LO-temperatuur in te stellen. De LO temperatuur is altijd 2 graden lager dan de HI temperatuur.
- Als u het temperatuurbereikalarm op 7 of uit wilt zetten, drukt u op de knop **▲/HR (3)**.
- Wijzig de weergave voor de maximale (HI) of min. (LO) temperatuur om te schakelen met behulp van de **▼/ MIN-knop (4)**.

TIMER

De timer kan onafhankelijk van de werking van de thermometer worden gebruikt.

AFTELTIMER

- Stel de moduskeuzeschakelaar **(10)** aan de achterkant van het apparaat in op de timerpositie .



De timerinformatie wordt weergegeven op de tweede regel van het LCD-scherm. De eerste lijn toont de temperatuur van de sonde 1 of 2 naar wens.

NL INSTRUCTIES

AFTELTIMER INSTELLEN

- Met de ▲/HR knop **(3)** kun je de uren instellen, met de ▼/MIN knop **(4)** kun je de minuten instellen.
- Om de telling te starten, drukt u op de MEAT/ST/SP-toets **(5)**. Zodra het aftellen begint, begint de dubbele punt op het display te knipperen. Op dezelfde manier verschijnt er een knipperende driehoek (▼) op het display, die aangeeft dat de timer loopt.
- Zodra de afteltimer minder dan een uur bereikt, geeft de timer automatisch seconden en minuten weer.
- Er gaat een alarm af zodra de timer is verlopen. Als u het alarm wilt uitschakelen, drukt u op een willekeurige knop.
- Het apparaat heeft een tijdgeheugen en geeft automatisch de oorspronkelijke instelling weer wanneer de MEAT/ST/SP-knop **(5)** wordt ingedrukt om de timer te stoppen.
- Om het aftellen opnieuw in te stellen, stopt u de timer en drukt u tegelijkertijd op de knop ▲/HR **(3)** en de knop ▼/MIN **(4)**.
- Als u thermometer en timer tegelijkertijd wilt gebruiken, is het mogelijk om de modusselectie **(10)** terug te schakelen naar de kookpositie " ♫ " tijdens het uitvoeren van timers. Het aftellen wordt niet onderbroken en gaat verder. Het alarm gaat ook af en kan ook worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

NL INSTRUCTIES

STOPWATCH

- Om de stopwatch te starten, selecteert u de timerpositie ⌚ met de modusselectie **(10)**.
- Stel de timerinstelling opnieuw in op 00:00 uur door tegelijkertijd op de knop ▲/HR **(3)** en de knop ▼/MIN **(4)** te drukken.
- Druk op de knop MEAT/ST/SP **(5)** om de stopwatch te starten. Om de timer te stoppen, drukt u nogmaals op de knop MEAT/ST/SP **(5)**. Als u de timer opnieuw wilt starten, herhaalt u het vorige punt.
- Zodra de timer 99 uur en 59 minuten bereikt, stopt deze automatisch.
- Als u thermometer en timer tegelijkertijd wilt gebruiken, is het mogelijk om de modusselectie **(10)** terug te schakelen naar de kookpositie " ⏸ " tijdens het uitvoeren van timers. De timer wordt niet onderbroken en blijft lopen.



Batterijen horen niet bij het huisvuil.

Breng ze naar uw plaatselijk inzamelpunt voor gebruikte batterijen.



IT INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Si prega di notare al fine di evitare malfunzionamenti, danni e problemi di salute le istruzioni di sicurezza allegate e le seguenti informazioni.



- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e da persone che necessitano di supervisione. Il dispositivo non è un giocattolo.
- Non utilizzare il termometro nel microonde.
- Assicurarsi di utilizzare una protezione per le mani resistente al calore, i sensori di temperatura assorbono il calore ambientale.
- Prestare attenzione nel maneggiare la sonda, in quanto è molto appuntita.
- Tenere la punta della sonda assolutamente pulito, dato che viene a contatto con gli alimenti.
- Non immergere il termometro in liquidi e fare in modo che l'acqua non penetri nella tastiera. Non utilizzare la tastiera con le mani bagnate.
- Non esporre il termometro a forti vibrazioni o elevata umidità ed evitare forti sollecitazioni meccaniche.
- Conservare il termometro sempre in un ambiente asciutto.
- Le batterie non devono essere ricaricate, smontate, gettate nel fuoco o messe in corto circuito. Non mescolare le batterie con batterie ricaricabili. Utilizzare solo pile o batterie ricaricabili dello stesso tipo.
- Quando non è in uso, rimuovere le batterie.
- In caso di danneggiamento al dispositivo, non continuare ad utilizzarlo e farlo riparare da un tecnico qualificato o contattare il nostro servizio clienti. Non smontare il dispositivo e non cercare di ripararlo per conto proprio.



Le batterie non sono i rifiuti domestici.

Si prega di portarli al punto di raccolta locale per le batterie usate.



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
EC DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, die **Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen**,
We, the Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare by our own responsibility that the product

Grill- und Bratenthermometer Dual 2in1

Grill and Meat Thermometer Dual 2in1

Artikel Nr. 97 03 10

Article No. 97 03 10

den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind.

is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives and their amendments

2011/65/EU

2011/65/EC

**Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in
Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)**

Restriction of the Use of certain hazardous Substances in electrical
and electronic Equipment (RoHS)

2014/30/EU

2014/30/EC

Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)

Electromagnetic Compatibility (EMC)

EN 6100-6-1 :2007, EN 61000-6-3 :2007+A1 :2011

Die technischen Unterlagen werden bei der QS der Westfalia Werkzeugcompany
verwahrt.

*The technical documentations are on file at the QA department of the Westfalia
Werkzeug-company.*

Hagen, den 16. Februar 2022

Hagen, 16th of February 2022



Thomas Klingbeil,

Qualitätsbeauftragter / QA Representative



DEUTSCHLAND

Westfalia
Werkzeugstraße 1
D-58093 Hagen

Telefon: (0180) 5 30 31 32
Telefax: (0180) 5 30 31 30
Internet: www.westfalia.de



ÖSTERREICH

Westfalia
Moosham 31
A-4943 Geinberg OÖ

Telefon: (07723) 4 27 59 54
Telefax: (07723) 4 27 59 23
Internet: www.westfalia-versand.at



SCHWEIZ

Westfalia
Wydenhof 3a
CH-3422 Kirchberg (BE)

Telefon: (034) 4 13 80 00
Telefax: (034) 4 13 80 01
Internet: www.westfalia-versand.ch

ENTSORGUNG | DISPOSAL



Wertes Kunde,

bitte helfen Sie mit, Abfall zu vermeiden. Sollten Sie sich einmal von diesem Artikel trennen wollen, so bedenken Sie bitte, dass viele seiner Komponenten aus wertvollen Rohstoffen bestehen und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie ihn daher nicht in die Mülltonne, sondern führen Sie ihn bitte Ihrer Sammelstelle für Elektroaltgeräte zu.

Dear Customer,

Please help avoid waste materials. If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled. Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.