

Westfalia®

GRILL- UND BRATENTHERMOMETER DUAL 2IN1

GRILL AND MEAT THERMOMETER DUAL 2IN1

Art.Nr. 97 03 10

DE Originalanleitung – Grill- und Bratenthermometer

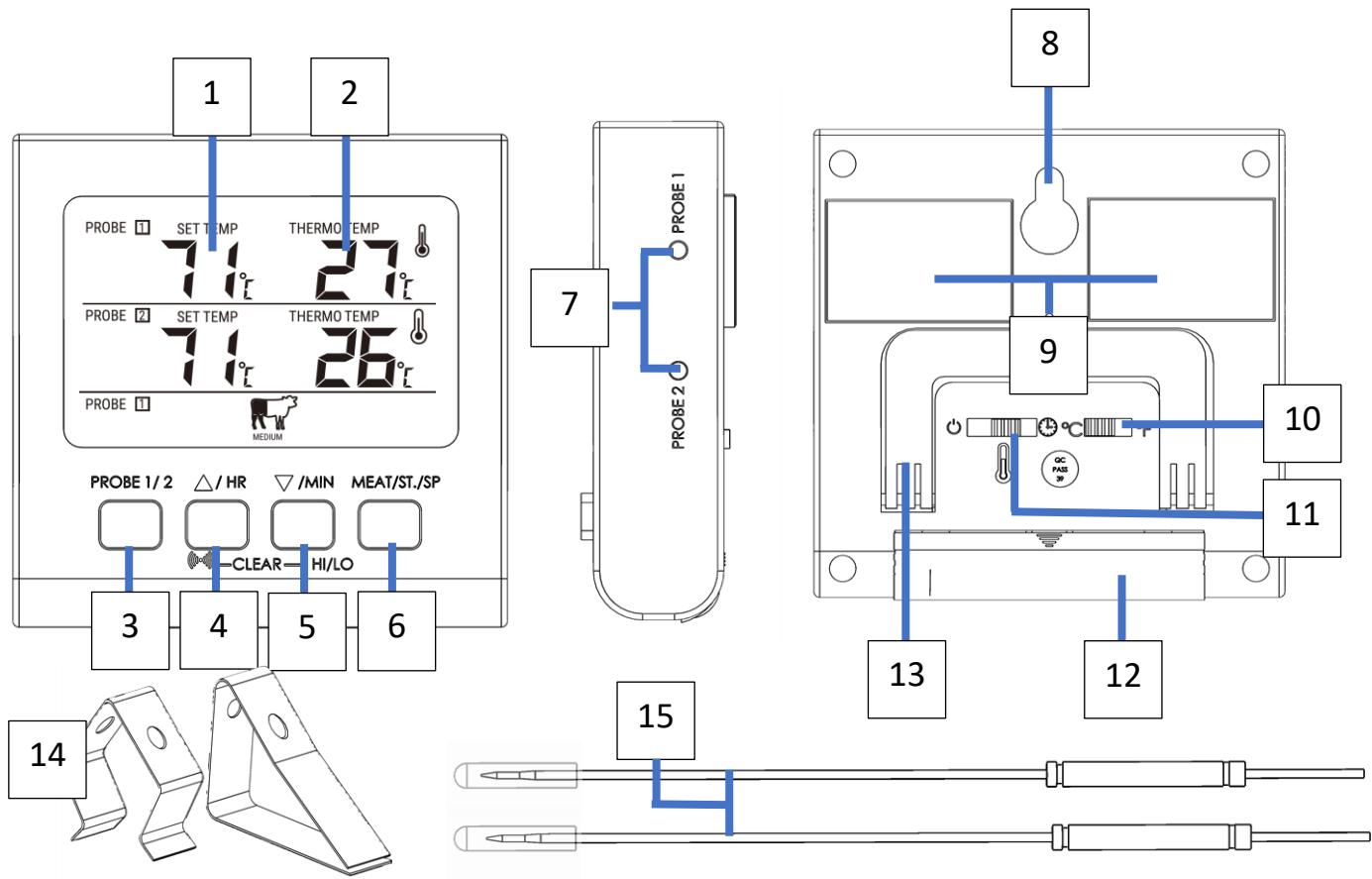
GB Original Instructions – Grill and meat thermometer

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

1	Soll-Temperatur	Target temperature	Température cible
2	Ist-Temperatur	Actual temperature	Température réelle
3	Temperaturfühlerauswahl	Probe selection	Sélection du capteur de température
4	▲ / STD.-Taste	▲ / HR selection	▲ / Les heures sélection
5	▼ / MIN/HI/LO-Taste	▼ / MIN/HI/LO selection	▼ / min/hi/lo bouton
6	MEAT/START/STOP-Taste	MEAT/START/STOP button	Viande/Démarrer/Arrêter bouton
7	Temperaturfühleranschlüsse	Probe connections	Connexions de capteur de température
8	Wandbefestigung	Wall mount	Montage mural
9	Magnethaftung	Magnetic attachment	Fixation magnétique
10	°C/°F-Auswahl	°C/°F selection	Sélection °C/°F
11	Modus-Auswahl	Mode selection	Sélection de mode
12	Batteriefach	Battery compartment	Compartiment à piles
13	Ausklap-Standfuß	Flip-out stand	Support dépliable
14	Grillrost-&Topf/Pfannen-Clip	Cooking Grate & Pot/Pan Clips	Grille de cuisson et pinces pour casseroles/casseroles
15	Temperaturfühler	Temperature probe	Capteur de température

NL

1	Doeltemperatuur	8	Muurbevestiging	15	Temperatuursensor
2	Werkelijke temperatuur	9	Magnetische bevestiging		
3	Selectie temperatuursensor	10	°C/°F selectie		
4	▲ / Uren selectie	11	Mode selectie		
5	▼ / min/hi/lo-knop	12	Batterijcompartiment		
6	Vlees/Start/Stop-knop	13	Uitklapbare standaard		
7	Temperatuur sensor aansluitingen	14	Kookrooster & Pot/Pan Clips		

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.

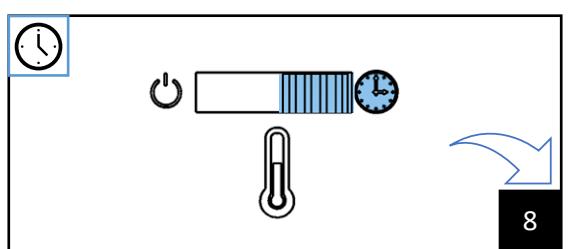
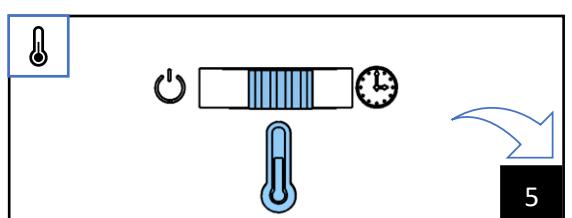
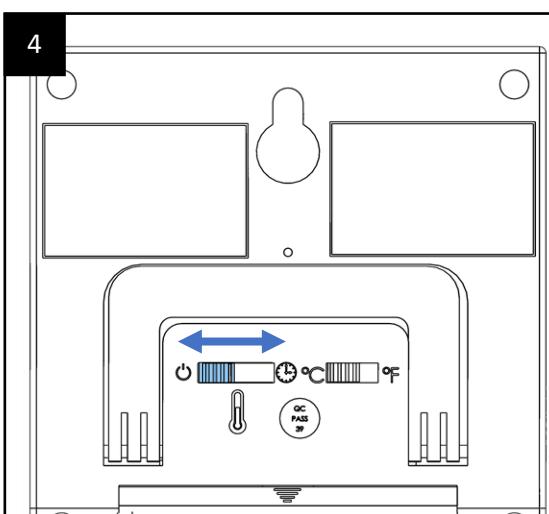
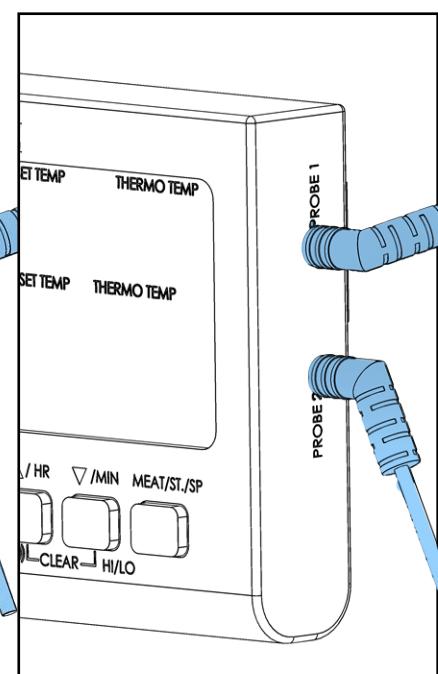
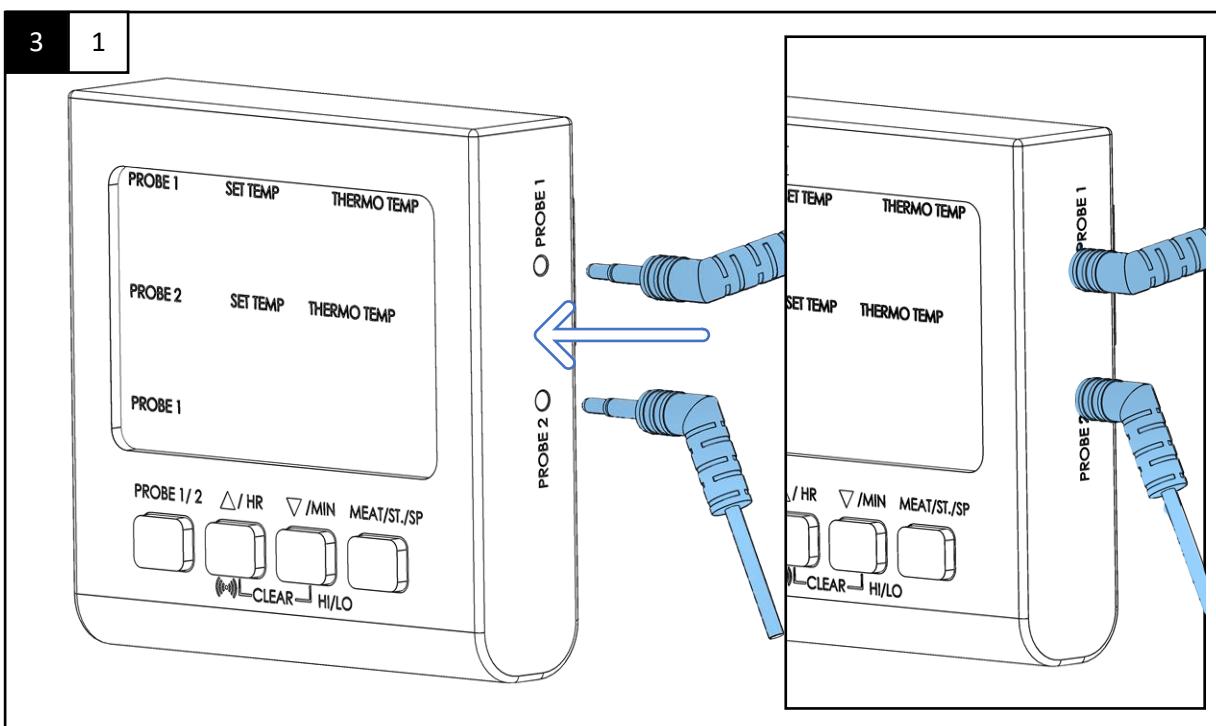
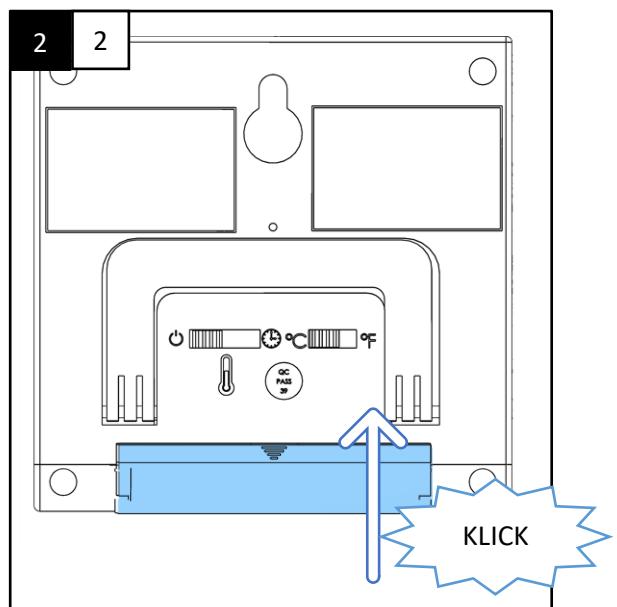
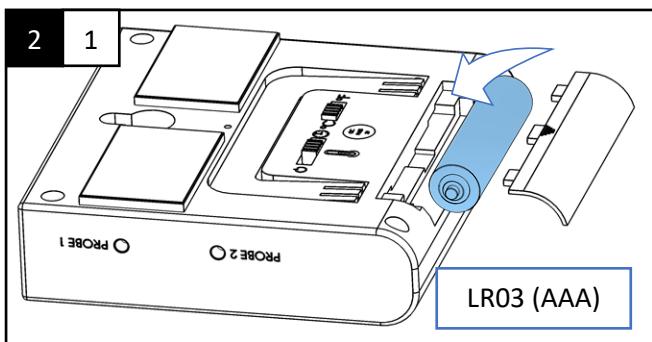
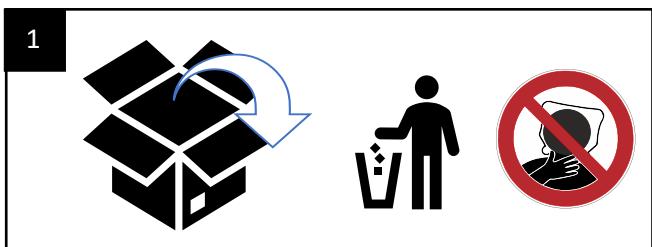
NL Geachte heren en dames,

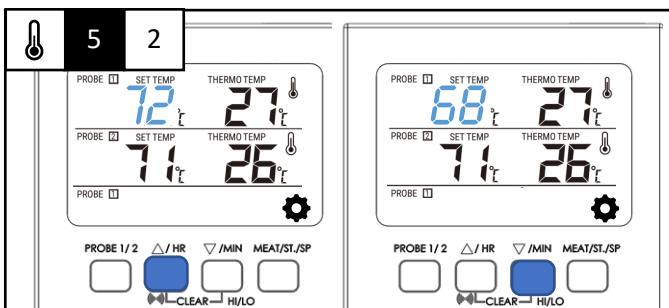
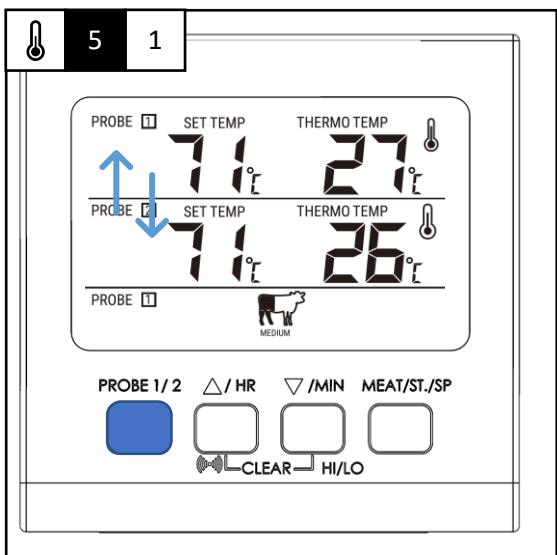
De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over het gebruik van uw nieuwe product. Ze stellen u in staat alle functies te gebruiken en helpen u misverstanden en schade te voorkomen. Neem de tijd om deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en bewaar ze op een veilige plaats voor toekomstig 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 e a prevenire danni. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e di conservarle in un luogo sicuro per future consultazioni.

1	Gerät auspacken Unbox device Déballez l'appareil Het apparaat uitpakken	2	Batterie einlegen Insert battery Insérez la batterie Batterij plaatsen
3	Temperaturfühler anschließen Connect probe Connecter le capteur de température Sluit temperatuursensor aan	4	Gerät einschalten / Modus auswählen Turn on device / select mode Allumer l'appareil / sélectionner le mode Apparaat inschakelen / modus selecteren
5	Soll-Temperatur einstellen Select target temperature Régler la température cible Doelempretemperatuur instellen	6	Temperaturvoreinstellung wählen Select temperature preset Sélectionnez le préréglage de la température Selecteer temperatuur preset
7	Temperaturbereichsalarm einstellen Set temperature range alarm Régler l'alarme de plage de température Alarm temperatuurbereik instellen	8	Timer einstellen Set timer Régler les minuteries Timers instellen
9	Timer starten / stoppen Start / stop timer Démarrer/arrêter la minuterie Start / stop-timer	10	Timer zurücksetzen Reset timers Réinitialiser les minuteries Timers resetten
11	Temperaturfühler einsetzen Insert temperature sensor Insérer le capteur de température Plaats temperatuursensor	12	Gerät aufstellen Set up the device Configurer l'appareil Het apparaat instellen



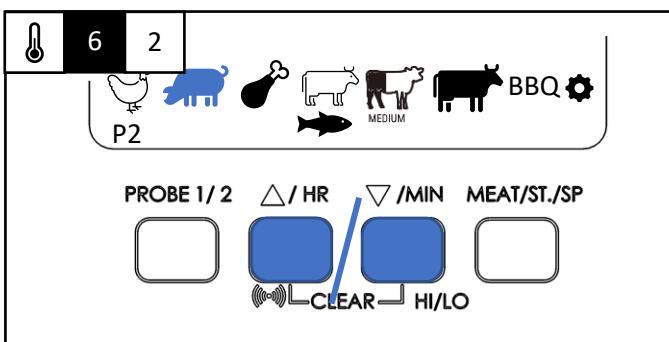
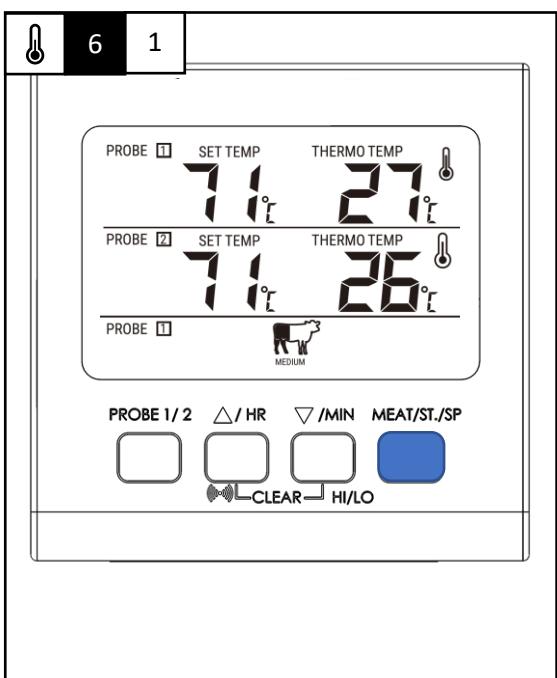


DE Zum Einstellen der Zieltemperatur zunächst die Sonde wählen und dann mit der ▲ oder ▼ Taste die Temperatur einstellen.

EN To set the target temperature, first set the probe and then use the ▲ or ▼ button to set the temperature.

FR Pour régler la température cible, réglez d'abord la sonde, puis utilisez le bouton ▲ ou ▼ pour régler la température.

NL Om de doeltemperatuur in te stellen, stelt u eerst de sonde in en gebruikt u vervolgens de ▲ of ▼-knop om de temperatuur in te stellen.



DE Zum Einstellen der Voreinstellung zunächst die MEAT Taste drücken, dann mit ▲ oder ▼ Taste die gewünschte Einstellung wählen und mit MEAT bestätigen.

EN To set the preset, first press the MEAT button, then use the ▲ or ▼ button to select the desired setting and confirm with MEAT.

FR Pour régler le prérglage, appuyez d'abord sur le bouton MEAT, puis utilisez le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le réglage souhaité et confirmez avec MEAT.

NL NL Om de preset in te stellen, drukt u eerst op de MEAT-toets, vervolgens selecteert u met de ▲ of ▼-toets de gewenste instelling en bevestigt u met MEAT.



DE Geflügel
EN Poultry
FR La volaille
NL Gevogelte
IT Pollame



DE Rindfleisch Medium
EN Beef Medium
FR Boeuf moyen
NL Rundvlees medium
IT Manzo medio



DE Rind Medium Rare / Fisch
EN Beef Medium Rare / Fish
FR Boeuf Mi-Saignant / Poisson



NL Rundvlees Medium Rare / Vis
IT Manzo Medio Raro / Pesce



DE Schwein / Kalb
EN Pork / Veal
FR Porc / veau
NL Varken / kalfsvlees
IT Mmaiale / vitello



DE Rindfleisch Well Done
EN Beef Well Done
FR Bœuf bien cuit
NL Rundvlees Goed gedaan
IT Manzo ben cotto



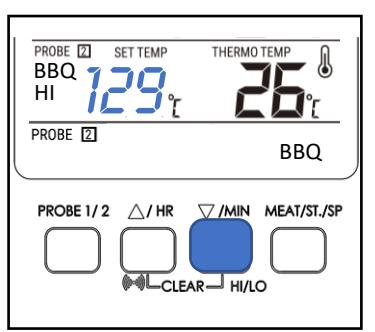
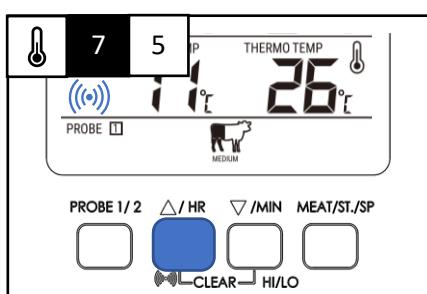
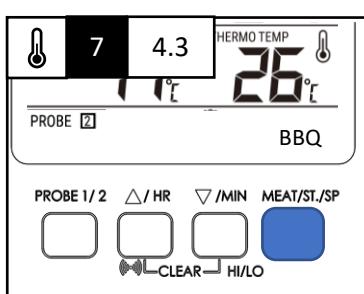
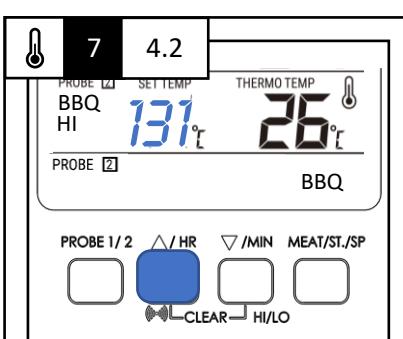
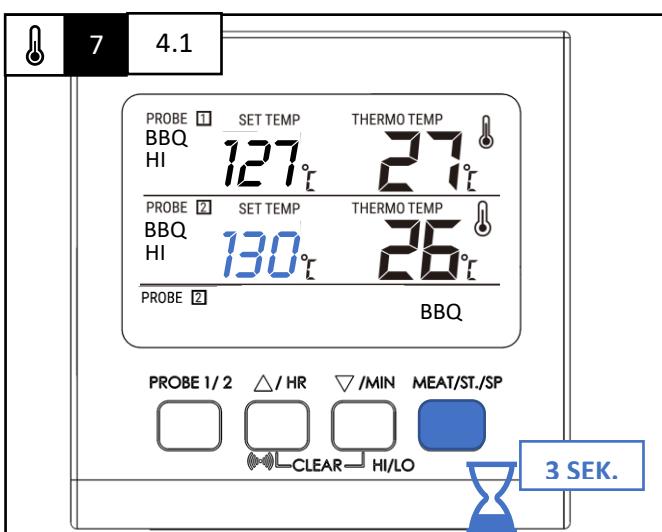
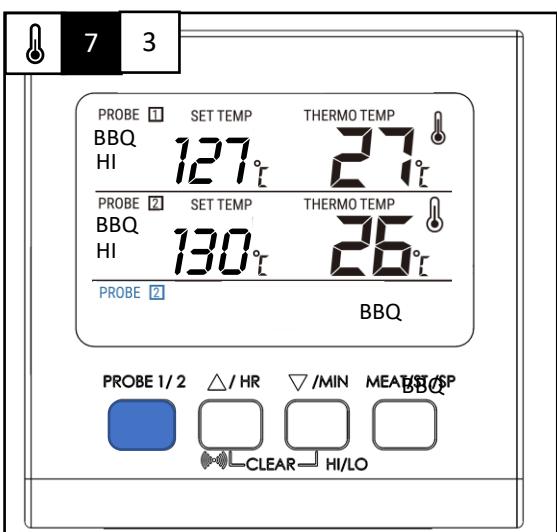
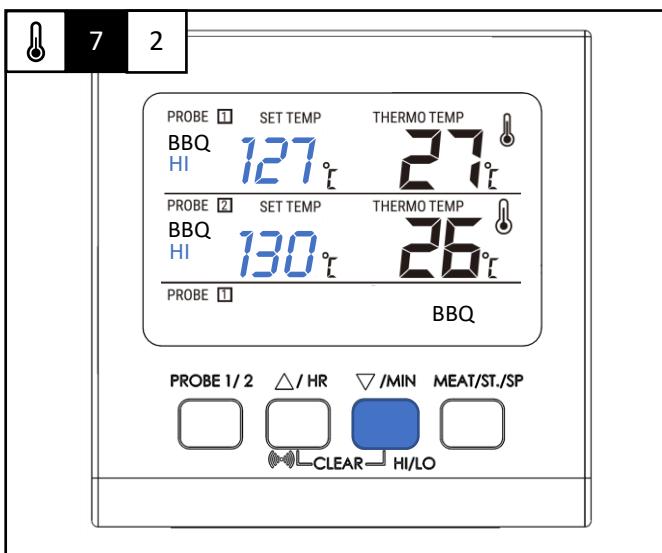
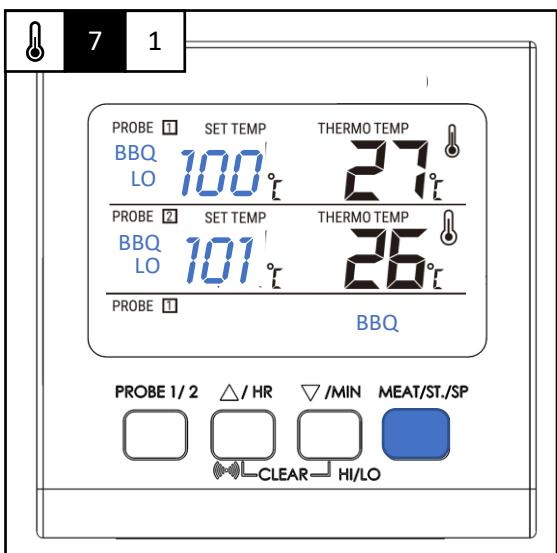
DE Benutzerdefiniert
EN User Defined
FR Personnalisé
NL Aangepast
IT Costume



DE Schinken
EN Ham
FR Jambon
NL Ham
IT Prosciutto



DE Grillen
EN BBQ
FR Grillage
NL Grillen
IT Grigliare



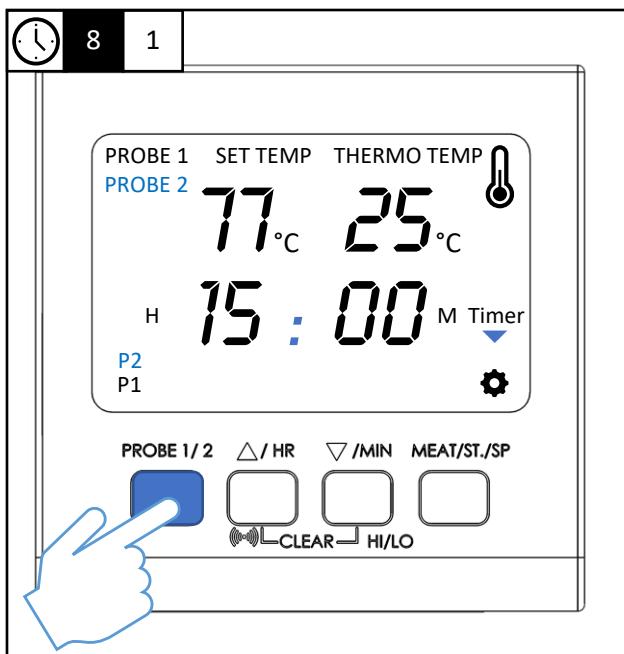
1 **BBQ Modus wählen**
Select BBQ mode
Sélectionnez le mode barbecue
Selecteer BBQ-modus

3 **Temperaturfühler wählen**
Select temperature sensor
Sélectionnez le capteur de température
Selecteer temperatuursensor

5 **Alarm ein-/ausschalten**
Turn alarm on/off
Activer/désactiver l'alarme
Alarm in-/uitschakelen

2 **HI/LO auswählen**
Select HI/LO
Sélectionnez HAU/T/BAS
Selecteer HI/LO

4 **Temperatur einstellen**
Setting the temperature
Réglage de la température
De temperatuur instellen

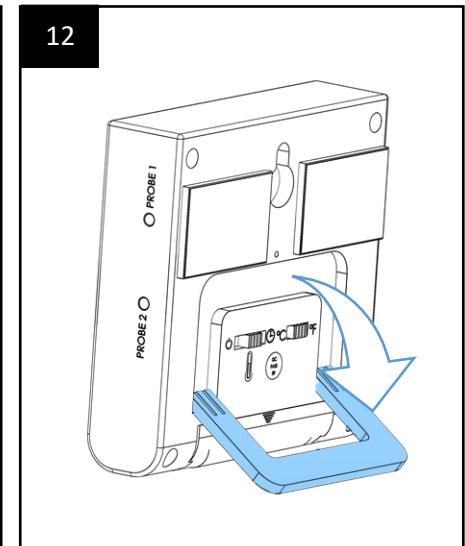
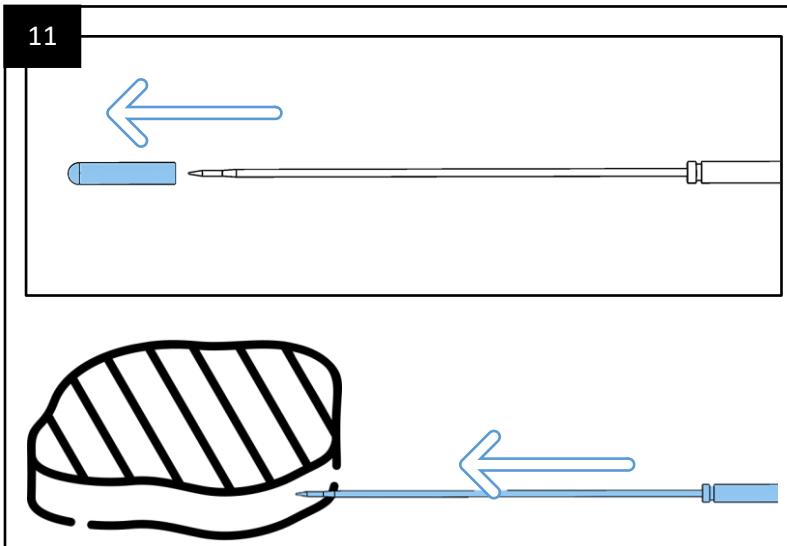
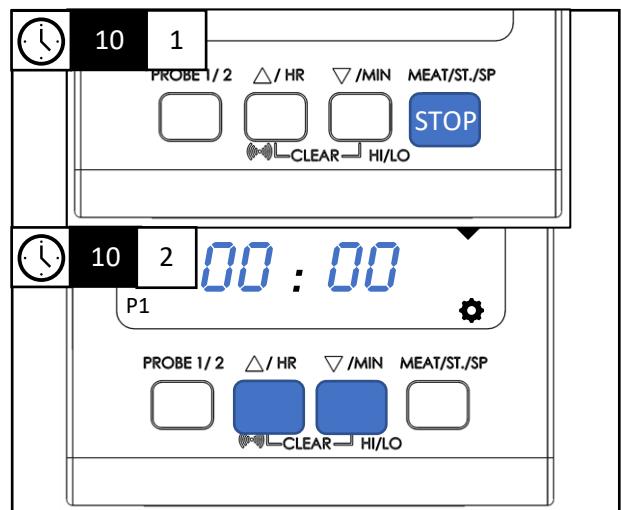
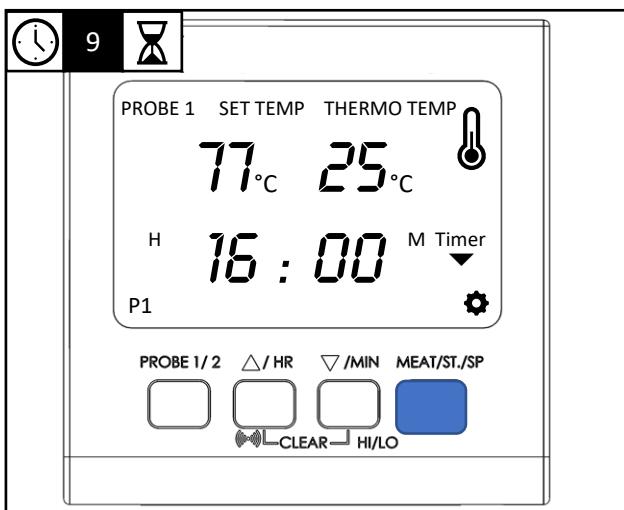


DE Zum Einstellen des Timers zunächst den Temperaturfühler auswählen und die Stunde mit der HR-Taste und die Minuten mit der MIN-Taste einstellen.

EN To set the timer, first select the temperature probe and set the hour with the HR button and the minutes with the MIN button.

FR Pour régler la minuterie, sélectionnez d'abord la sonde de température et réglez l'heure avec le bouton HR et les minutes avec le bouton MIN.

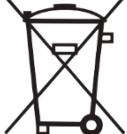
NL Om de timer in te stellen, selecteert u eerst de temperatuursonde en stelt u het uur in met de HR-knop en de minuten met de MIN-knop.



TECHNISCHE DATEN | TECHNICAL DATA

Temperaturbereich	-10°C – 300°	Länge Temperaturfühler	21 cm
Temperature range	14°F – 572°F	Probe length	
Écart de température		Longueur de la sonde	
Temperaturbereik		Sonde lengte	
Temperaturtoleranz	± 1°C ± 1,8°F	Kabellänge	104 cm
Temperature tolerance		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 Rind	3
Meat type selection		Doneness settings beef	
Sélection du type de viande		Réglages de cuisson boeuf	
Vlees type selectie		Bereidingsgraad rundvlees	
Voreinstellungen	8		
Presets			
Préconfigurations			
Voorinstellingen			

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

	<p>DE Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Bitte führen Sie verbrauchte Batterien einer lokalen Sammelstelle für Altbatterien zu.</p> <p>EN Batteries do not belong in the household garbage. For battery disposal please check with a local council.</p> <p>FR Les piles n'ont pas leur place dans les ordures ménagères. Veuillez les rapporter à votre point de collecte local pour piles usagées.</p> <p>IT Le batterie non sono i rifiuti domestici. Si prega di portarli al punto di raccolta locale per le batterie usate.</p> <p>NL Batterijen horen niet bij het huisvuil. Breng ze naar uw plaatselijk inzamelpunt voor gebruikte batterijen.</p>	
---	--	---

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.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Temperaturfühler, da er sehr spitz ist.
- Halten Sie den Temperaturfühler unbedingt sauber, da er mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- 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.

SAFETY NOTES



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



- Keep the thermometer out of reach of children or persons in need of supervision. 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 spiky.
- 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.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Afin d'éviter tout dysfonctionnement, dommage ou toute blessure physique, veuillez s'il vous plaît lire attentivement les précautions de sécurité générale et les informations suivantes:



- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des personnes ayant besoin de surveillance. 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 captent la chaleur ambiante.
- Soyez prudent lors de la manipulation de la sonde, car elle est très pointue.
- Gardez la pointe de la sonde absolument propre, car elle est en contact avec les denrées alimentaires.
- Ne pas plonger le thermomètre dans le liquide et assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans le clavier. Ne pas utiliser le clavier avec les mains mouillées.
- Ne pas exposer le thermomètre à de fortes vibrations ou à l'humidité et éviter les contraintes mécaniques fortes.
- Gardez le thermomètre toujours dans un endroit sec.
- Les piles ne doivent pas être rechargées, démontées, jetées dans le feu ou misées en court-circuitée. Ne mélangez pas les piles avec des piles rechargeables. Utilisez uniquement des piles ou des batteries rechargeables du même type.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, retirer les piles.
- En cas d'endommagement de l'appareil, ne pas continuer à l'utiliser et le faire réparer par un technicien qualifié ou contacter notre service à la clientèle. Ne pas démonter l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même.

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.

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 Werkzeugcompany.

Hagen, den 07. Februar 2022
Hagen, 07th of February, 2022



Thomas Klingbeil,
Qualitätsbeauftragter / QA Representative

KUNDENBETREUUNG | CUSTOMER SERVICES

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



Werter 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.