

Braten- thermometer

Roasting thermometer

Thermomètre de cuisson

ADE



ES | IT | PL



Download



Deutsch

English

Français

Bedienungsanleitung

BBQ 1903

Operating Manual | Mode d'emploi

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

IM_Print_BBQ1903_201907_V2



Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	2
Allgemeines.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Sicherheit	6
Batterien einlegen/wechseln.....	11
Auf einen Blick.....	12
Inbetriebnahme	14
Grundfunktionen	14
Temperatur messen.....	17
Zeit messen	20
Reinigen.....	22
Technische Daten	23
Konformitätserklärung.....	23
Garantie	24
Entsorgen	24

Deutsch



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.

Deutsch

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 haus-haltsähnliche 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 Körpertempera-tur von Menschen oder Tieren ist das Thermometer nicht geeignet. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr!

Sicherheit

- Dieser Artikel ist nicht dafür bestimmt, durch Per-sonen (einschließlich Kin-der) 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 Verschlucken 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

Deutsch

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

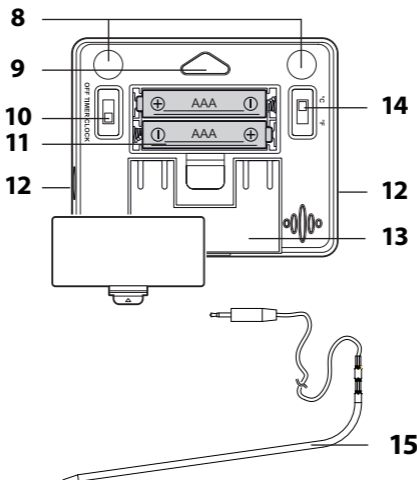
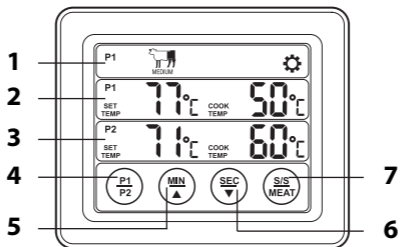
1. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Bedienteils.
2. Setzen Sie die Batterien so ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs angezeigt. Beachten Sie die richtige Polarität (+/-).
3. Schließen Sie das Batteriefach wieder.

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



12

Bratenthermometer BBQ 1903



- 1 Gewählte Fleischart
- 2 Gewählter Gargrad und jeweils gemessene Temperatur (P1)
- 3 Gewählter Gargrad und jeweils gemessene Temperatur (P2)
- 4 Zwischen den Temperaturfühlern wechseln
- 5 Minuten einstellen
- 6 Sekunden einstellen
- 7
 - Fleischart und Gargrad wählen
 - Zeitmessung starten/stoppen
- 8 Magnete
- 9 Aufhängeöse
- 10 Funktionswahlschalter
- 11 Batteriefach
- 12 Anschlussbuchsen für Temperaturfühler-Kabel
- 13 Ausklappbarer Standfuß
- 14 Schalter für Maßeinheit (°C/°F)
- 15 Temperaturfühler mit Kabel (2x)

Ohne Abbildung:

Schutzkappen für Fühlerspitzen






Inbetriebnahme

1. Legen Sie die Batterien ein.
2. Wickeln Sie die Temperaturfühlerkabel vollständig ab.
3. Stecken Sie einen oder beide Stecker der Temperaturfühlerkabel in die seitlichen Anschlussbuchsen des Thermometers.
4. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Display.
5. Zum Aufstellen bzw. Befestigen klappen Sie auf der Rückseite den Standfuß heraus oder befestigen das Thermometer mit den Magneten auf einem metallischen Untergrund oder Sie nutzen die Aufhängeöse.

Grundfunktionen


Fleischart und Gargrad wählen








1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf COOK.
2. Wählen Sie mit  den gewünschten Temperaturfühler aus. Die entsprechende Zeile blinkt im Display.





Deutsch

3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken von  die gewünschte Fleischsorte aus.
Bei RIND stehen Ihnen außerdem noch drei unterschiedliche Gargrade zu Verfügung.


RIND	 WELL	≥77 °C
RIND	 MEDIUM	≥71 °C
RIND FISCH	 RARE 	≥63 °C
HACKFLEISCH		≥71 °C
SCHWEIN		≥77 °C
GEFLÜGEL		≥82 °C

Die jeweilige fest vorgegebene Gargrad-Temperatur wird im Display in der linken Hälfte angezeigt.



4. Warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt.










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

Falls Sie beide Temperaturfühler angeschlossen haben:

1. Wählen Sie mit  den zweiten Temperaturfühler aus.
2. Wählen Sie mit  die gewünschte Fleischsorte aus.

Individuellen Temperaturbereich festlegen

1. Wählen Sie ggf. mit  den gewünschten Temperaturfühler aus.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken von  das Zahnrad-Symbol  aus.
3. Stellen Sie mit  (erhöhen) und  (verringern) die gewünschte Temperatur ein.
4. Warten Sie, bis die die Anzeige im Display aufhört zu blinken.

Temperatur-Maßeinheit ändern

Die Temperatur kann in Grad Celsius (°C = Standardeinstellung) oder in Grad Fahrenheit (°F) gemessen werden.

- Schieben Sie den Schalter °C °F auf die gewünschte Maßeinheit.

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 und die gemessene Temperatur blinkt. Das Fleisch ist dann gemäß Ihrer gewählten Einstellung fertig gegart. Die Warntöne verstummen, sobald die gemessene Temperatur wieder unter die eingestellte fällt. Achten Sie ggf. darauf, in welcher Zeile die gemessene Temperatur blinkt (Temperaturfühler 1 oder 2).

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 oder die 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 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 ablesen.

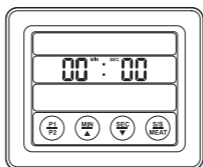
Nach dem Gebrauch

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 , um die Zeitmessung zu starten.
2. Drücken Sie jeweils erneut , um die Zeitmessung zu unterbrechen und um sie wieder fortzusetzen.

Timer-Funktion

1. Stellen Sie mit  (Minuten) und mit  (Sekunden) die Dauer der Kurzzeitmessung ein.
Wenn Sie  bzw.  gedrückt halten, erfolgt der Vorlauf der angezeigten Werte schneller.
2. Drücken Sie , um den Timer zu starten, zu unterbrechen und erneut zu starten.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen für die Dauer von ca. 60 Sekunden Signaltöne und die Anzeige im Display blinkt.



3. Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Display, um den Alarm vorher zu beenden.

Reinigen



GEFAHR von
Verletzungen

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen. Durch die Fühlerspitzen 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 alle Teile gründlich trocken.
 3. Stecken Sie die Schutzkappen auf die Fühlerspitzen.



Technische Daten

Modell:	BBQ 1903
Batterien:	2x R/LR03 (AAA) 1,5 V 
Bemessungsstrom:	30 mA
Maße:	90 x 74 x 26 mm

Deutsch

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

Hiermit erklärt die Waagen-Schmitt GmbH, dass das Bratenthermometer BBQ 1903 den EU-Richtlinien 2014/30/EU und 2011/65/EU entspricht.

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



Hamburg, Februar 2019
Waagen-Schmitt GmbH



Garantie

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, die Firma Waagen-Schmitt GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von 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.

Deutsch



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 ADE brand product, 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 wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality.

We wish you much enjoyment and success.

Your ADE Team

Scope of delivery

- Roasting Thermometer
- 2 sensors
- 2 batteries R/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	34
Overview	35
Starting up	37
Basic functions	37
Measure temperature	40
Timing	43
Cleaning	45
Technical data	46
Declaration of Conformity	46
Warranty	47
Disposal	47

English



General information

About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely.

Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well. Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word DANGER warns of serious injuries.



This symbol combined with the word WARNING warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word NOTE warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

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 sensor 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 packaging material away from children. There is a risk of choking if swallowed.



RISK of injuries

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

RISK of fire/burning and/or explosion

- There is a risk of explosion if the batteries are replaced improperly. 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 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 leakage of battery acid.
 - When inserting and changing batteries, pay attention to the correct polarity (+/-).
 - Do not subject the battery to any extreme conditions, by – for example – storing it on radiators 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 product. Only allow repairs to be carried out by a specialist workshop. Repairs carried out improperly 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

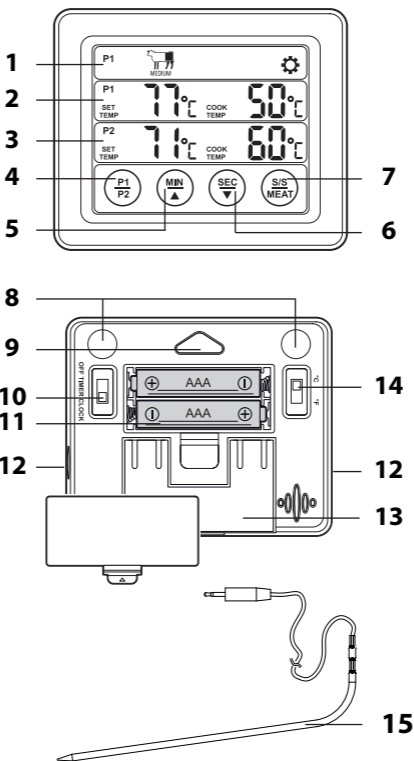
For use you require 2 batteries of type R/LR03 (AAA), 1.5 V (included).

1. Open the battery compartment on the rear side of the control module.
2. Insert the batteries as indicated at the bottom 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 change all batteries at the same time.
 - Dispose of old batteries in an environmentally appropriate way (see "Disposal").
- 

Overview



English

- 
- 
- 1 Chosen meat type
 - 2 Chosen degree of doneness and corresponding measured temperature (P1)
 - 3 Chosen degree of doneness and corresponding measured temperature (P2)
 - 4 Switch between temperature sensors
 - 5 Set minutes
 - 6 Set seconds
 - 7
 - Choose meat type and degree of doneness
 - Start/stop timing
 - 8 Magnets
 - 9 Hanging eyelet
 - 10 Function selector switch
 - 11 Battery compartment
 - 12 Jacks for temperature sensor cable
 - 13 Fold out support foot
 - 14 Switch for unit of measurement (°C/°F)
- 
- 

15 Temperature sensor with cable (2x)

Not depicted:

Protective caps for sensor tips

Starting up



1. Insert the batteries.
2. Completely unwind the temperature sensor cables.
3. Insert one or both temperature sensor cable connectors into the jacks on the side of the thermometer.
4. Pull the protective film off the display.
5. For setup or attachment, fold out the support foot on the back, or attach the thermometer with the magnets to a metallic surface, or use the hanging eyelet.








English

Basic functions

Choose meat type and degree of doneness

1. Slide the function selector switch to COOK.


- Choose the desired temperature sensor with . The corresponding row will flash on the display.
- Choose the desired meat type by repeatedly pressing .
For BEEF you can then choose from three different degrees of doneness.

BEEF	 WELL	$\geq 77\text{ }^{\circ}\text{C}$
BEEF	 MEDIUM	$\geq 71\text{ }^{\circ}\text{C}$
BEEF FISH	  RARE	$\geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$
MINCE		$\geq 71\text{ }^{\circ}\text{C}$
PORK		$\geq 77\text{ }^{\circ}\text{C}$
POULTRY		$\geq 82\text{ }^{\circ}\text{C}$



The respective preset temperature for the degree of doneness will be shown on the left half of the display.

4. Wait until the display is no longer flashing.








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

If you have connected both temperature sensors:

1. Select the second temperature sensor with .
2. Choose the desired meat type with .

English

Set individual temperature ranges

1. Select the desired temperature sensor with  if necessary.
2. Select the gear symbol  by repeatedly pressing .
3. Set the desired temperature with  (increase) and  (decrease).
4. Wait until the display stops flashing.

Changing temperature unit of measurement

The temperature can be measured in degrees Celsius ($^{\circ}\text{C}$ = standard setting) or degrees Fahrenheit ($^{\circ}\text{F}$).

- Slide the $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{F}$ switch to the desired unit of measurement.

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.



NOTE on preventing material damage

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



Advice on measuring


- Stick the sensor 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 equal to or higher than the set temperature, a signal tone beeps repeatedly and the measured temperature flashes. 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. If necessary, pay attention to the row in which the measured temperature is flashing (temperature sensor 1 or 2).

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(s) outside of the oven and close 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 near 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 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.

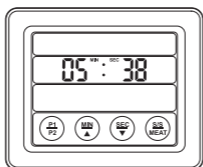
English

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  in order to start timing.
2. Each time, press on  again in order to interrupt the timing and to restart it.

Timer function

1. Set the timer interval with  (minutes) and  (seconds).
If you press and hold  or , the displayed values change more quickly.
2. Press  in order to start, interrupt, and restart the timer.
Once the set time has elapsed, a signal tone will beep for approx. 60 seconds and the display will flash.
3. Press any key on the display to stop the alarm in advance.

Cleaning



RISK of injuries

- Take care when cleaning. The sensor tips pose a risk of injury.




NOTE on preventing 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 all parts dry thoroughly with a cloth.
 3. Place the protective caps on the sensor tips.




Technical data


Model:	BBQ 1903
Batteries:	2x R/LR03 (AAA) 1.5 V 
Rated current:	30 mA
Dimensions:	90 x 74 x 26 mm

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

Waagen-Schmitt GmbH hereby declares that the BBQ 1903 roasting thermometer complies with EU regulations 2014/30/EU and 2011/65/EU.

The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, February 2019
Waagen-Schmitt GmbH



Warranty

Dear Customer, Waagen-Schmitt GmbH warrants for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects in material and workmanship through repair or exchange. In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.

English

Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials.
Dispose of cardboard with waste paper and of 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. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot. For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.





Standard and rechargeable batteries should not be disposed of along with household waste

All standard and rechargeable batteries must be brought to a local or district collection point or to the retailer. Such standard and rechargeable batteries can thus be disposed of in an environmentally friendly way.


English





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 de très bons moments, à la cuisine ou au barbecue.

L'équipe ADE



Contenu de l'emballage

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



Table des matières

Contenu de l'emballage.....	50
Généralités.....	52
Utilisation conforme.....	53
Sécurité	54
Insérer/changer les piles	59
Vue d'ensemble	60
Mise en marche initiale	62
Fonctions principales.....	62
Mesurer la température	65
Chronométrer	68
Nettoyage	70
Caractéristiques techniques.....	71
Déclaration de conformité.....	71
Garantie	72
Mise au rebut	72

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 le point de cuisson des aliments pendant qu'ils cuisent.

Autres utilisations potentielles :



- thermomètre pour barbecue
- thermomètre pour boissons chaudes et froides
- thermomètre pour plats variés (soupes, gâteaux, aliments pour bébés, etc.)

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



Cet article est conçu pour un usage domestique et à des fréquences usuelles dans ce type de contexte. 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 corporelle 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 limitées 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, sollicitez immédiatement 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 des « 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 piles 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 lorsqu'il est fixé à un support à l'aide des aimants, cela pourrait causer des rayures.





Insérer/changer les piles

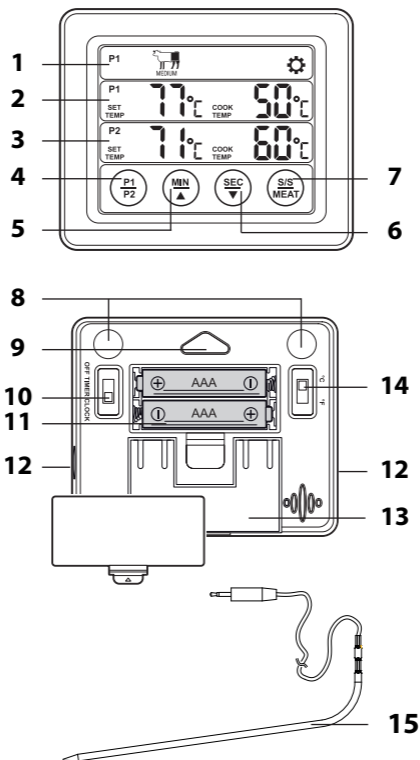
Pour l'utilisation, vous aurez besoin de **2 piles** de type R/LR03 (AAA) de 1,5 V (fournies).

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

Consignes de remplacement des piles :

- 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 usagées dans le respect de l'environnement, voir « Mise au rebut ».

Vue d'ensemble





- 1 Type de viande sélectionné
- 2 Degré de cuisson choisi et température correspondante mesurée (P1)
- 3 Degré de cuisson choisi et température correspondante mesurée (P2)
- 4 Pour passer d'une sonde de température à l'autre
- 5 Pour définir les minutes
- 6 Pour définir les secondes
- 7
 - Sélectionner le type de viande et la température à cœur
 - Démarrer/arrêter le chronométrage
- 8 Aimants
- 9 Œillet de suspension
- 10 Sélecteur de fonctions
- 11 Compartiment à piles
- 12 Prises pour câble de la sonde de température
- 13 Pied repliable
- 14 Commutateur pour unité de mesure (°C/°F)
- 15 Sonde de température avec câble (2x)

Sans illustration :


Capuchons de protection de pointe
de sonde

Mise en marche initiale

1. Insérez les piles.
2. Déroulez complètement le câble des sondes de température.
3. Branchez l'un ou les deux câbles de sonde de température par leur fiche dans les prises latérales du thermomètre.
4. Retirez le film de protection de l'écran.
5. Pour la mise en place ou la fixation, déployez le pied situé à l'arrière ou fixez le thermomètre sur une surface métallique à l'aide des aimants ; vous pouvez également utiliser l'œillet de suspension.


Fonctions principales








Sélectionner le type de viande et la température à cœur

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur COOK.
2. A l'aide de , sélectionnez la sonde de température souhaitée.



La ligne correspondante clignote à l'écran.

- Sélectionnez le type de viande en appuyant plusieurs fois sur . Pour le BŒUF, trois différents degrés de cuissons sont disponibles.

BŒUF	 WELL	≥77 °C
BŒUF	 MEDIUM	≥71 °C
BŒUF	 RARE	≥63 °C
POISSON		
VIANDE HACHÉE		≥71 °C
PORC		≥77 °C
VOLAILLE		≥82 °C


Français

La température pré réglée et correspondant au degré de cuisson respectif est affichée à l'écran, dans la moitié gauche.



- Attendez que l'affichage cesse de clignoter.










Appuyez sur  si le type de viande n'est pas indiqué ou si vous souhaitez régler une température particulière.

Si vous avez branché les deux sondes de température :

1. Appuyez sur  pour sélectionner la deuxième sonde de température.
2. Appuyez sur  pour sélectionner le type de viande souhaité.

Définir une température spécifique

1. S'il y a lieu, appuyez sur  pour sélectionner la sonde de température souhaitée.
2. En appuyant plusieurs fois sur , sélectionnez le symbole de roue dentée .
3. À l'aide de  (augmenter) et  (diminuer), réglez la température souhaitée.
4. Attendez que l'indication à l'écran cesse de clignoter.

Modifier l'unité de mesure de température

La température peut être mesurée en degrés Celsius ($^{\circ}\text{C}$ = réglage standard) ou en degrés Fahrenheit ($^{\circ}\text{F}$).

- Faites coulisser le commutateur $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{F}$ pour le placer sur l'unité de mesure souhaitée.

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.
 - Si la température mesurée est égale ou supérieure à celle réglée, des signaux sonores retentissent de manière répétitive, et la température mesurée clignote. La viande cuit ensuite en fonction de votre réglage. Les signaux sonores cessent dès que la température mesurée tombe en-dessous de celle réglée. Le cas échéant, prêtez attention à la ligne dans laquelle la température mesurée clignote (sonde de température 1 ou 2).
- 
- 

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 ou les câbles vers l'extérieur et fermez 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 dans le four chaud.**
7. Posez le boîtier de commande à proximité 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 l'aliment en cours de cuisson.
Attendez quelques secondes avant de lire la température sur l'écran.

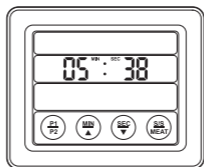
Après utilisation

- 
1. Retirez 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  pour lancer le chronométrage.
2. Appuyez à nouveau sur  pour interrompre ou pour reprendre le chronométrage.

Fonction minuterie

1. Servez-vous de  (minutes) et  (secondes) pour régler la durée de la minuterie.
Maintenez  ou  enfoncé pour une avance plus rapide des valeurs affichées.
2. Appuyez sur  pour lancer, interrompre et reprendre la fonction Timer (minuteur).
À la fin du temps réglé, des signaux sonores retentiront pendant environ 60 secondes et l'affichage sur l'écran clignotera.



3. Appuyez sur une touche quelconque de l'écran pour arrêter l'alarme.

Nettoyage



RISQUE de blessures

- Soyez prudent lors du nettoyage. La pointe des sondes 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 avec un chiffon doux et humide, et éventuellement un peu de liquide vaisselle pour nettoyer.
 2. Séchez bien toutes les pièces en les essuyant.
 3. Placez les capuchons de protection sur la pointe des sondes.




Caractéristiques techniques


Modèle :	BBQ 1903
Piles :	2x R/LR03 (AAA) 1,5 V 
Intensité nominale :	30 mA
Dimensions :	90 x 74 x 26 mm

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.



Français

Déclaration de conformité

La société Waagen-Schmitt GmbH déclare par la présente que le thermomètre de cuisson BBQ 1903 est conforme aux directives 2014/30/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Thermomètre de cuisson BBQ 1903

71

Hambourg, février 2019
Waagen-Schmitt GmbH



Garantie

Très chers clients, l'entreprise Waagen-Schmitt GmbH garantit pendant 2 ans, à compter de la date d'acquisition, la compensation des défauts matériels ou de fabrication par le remplacement ou la réparation du produit. 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 matières 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.





