

User Manual



Grillthermometer
Mod.-Nr.: 305660

Table of contents

1. Deutsch	3
2. English	12
3. Français	21
4. Italiano	30
5. Español	39



Sicherheitshinweise

- Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh, um die Edelstahlsonde oder den hitzebeständigen Draht während oder kurz nach dem Kochen zu berühren.
- Waschen Sie die Edelstahlsonde zwischen den Anwendungen gründlich von Hand (die Sonde ist nicht spülmaschinenfest).
- Halten Sie die Edelstahlsonde und den hitzebeständigen Draht von Kindern fern.
- Wenn die Fleischtemperatur nicht auf dem Bildschirm angezeigt wird, nachdem die Sonde in das Fleisch eingeführt wurde, überprüfen Sie, ob der Stecker der Sonde sicher in die Seite des Messwertgebers eingeführt wurde.
- Stellen Sie die Haupteinheit nicht in direktes Sonnenlicht und lassen Sie diese keinen direkten Kontakt mit Feuchtigkeit oder heißen Oberflächen bekommen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Mikrowelle!
- Diese Sonde dient nur zum Messen der Temperatur von Fleisch und Geflügel. Sie ist nicht für Ofentemperaturen geeignet.
- Tauchen Sie die Sonde nicht in Wasser ein. Feuchtigkeit im Inneren des Steckers der Sonde oder des Thermometers könnte eine falsche Temperaturanzeige verursachen. Wischen Sie stets den Stecker der Sonde ab, bevor Sie sie an den Sender anschließen.
- Setzen Sie die Sonde oder den Sondendraht nicht offenen Flammen oder Grillen aus. Andernfalls kann die Sonde beschädigt werden.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie auch lange Freude mit Ihrem erworbenen Gerät haben werden, lesen Sie sich bitte die nachfolgende Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

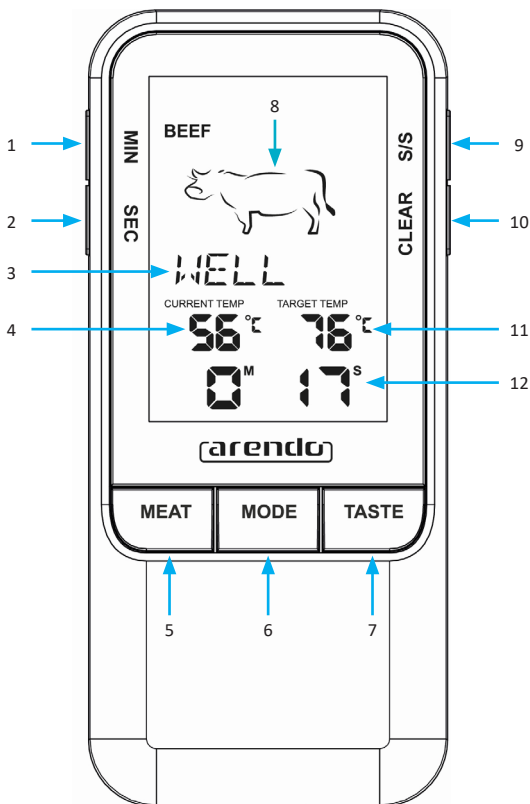
1. Lieferumfang

- Thermometer
- Sonde + Basisstation
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	<ul style="list-style-type: none"> • 2x 1,5V AAA Batterie (Haupteinheit) • 2x 1,5V AAA Batterie (Sendereinheit)
Temperaturreichweite	0°C - 250°C
Timerreichweite	00:01 - 99:59 (hoch und herunter)
Genauigkeit	± 1°C
Sendeleistung (EIRP)	0,37 dBm
Frequenzbereich	433,92 MHz
Features	<ul style="list-style-type: none"> • Vorprogrammierte Kochtemperatur für verschiedene Fleischsorten und Geschmacksrichtungen • Geschmackseinstellung wählen • Alarme beim Erreichen der Zieltemperatur • Edelstahlsonde mit hitzebeständigem Draht • °C/°F umschaltbar • Hintergrundbeleuchtung • Drahtlose Übertragung bis zu 20 Meter (65 Fuß) im offenen Raum

3. Produkt-Details



Nummer	Bezeichnung
1	"MIN"-Taste
2	"SEC"-Taste
3	Garstufen-Anzeige
4	Ist-Temperatur Anzeige
5	"MEAT"-Taste
6	"MODE"-Taste
7	"TASTE"-Taste
8	Fleisch-Auswahl
9	"S/S"-Taste (Start/Stop)
10	"CLEAR"-Taste
11	Soll-Temperatur Anzeige (Zieltemperatur)
12	Minuten/Sekunden-Anzeige

4. Vorprogrammierte Programme

Das Thermometer wurde mit der idealen Temperatur für den Geschmack für die meisten Fleischsorten vorprogrammiert:

Fleischsorte	Durch		Medium/ Durch		Medium		Medium/ Blutig		Blutig	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
BEEF / RIND	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F
LAMB / LAMM	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F		
VEAL / KALB	76°C	170°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F		
HAMBURG/ HAMBURGER	71°C	160°F								
PORK/ SCHWEIN	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F				
TURKEY/ TRUTHAHN	79°C	175°F								
CHICKEN/ HÄHNCHEN	79°C	175°F								
FISH/FISCH	58°C	137°F								

5. Einlegen der Batterien in die Haupteinheit

1. Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung auf der Rückseite des Gerätes.
2. Legen Sie 2 x 1,5V AAA-Batterien wie angegeben ein und setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf. Achten Sie auf die korrekte Polung der Kontakte.
3. Schalten Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Gerätes auf "ON".

6. Einlegen der Batterie in die Sendereinheit

1. Entfernen Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Senders.
2. Legen Sie 2 AAA-Batterien wie angegeben ein und setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf. Achten Sie auf die korrekte Polung der Kontakte.
3. Schalten Sie den Schalter an der Unterseite der Sendereinheit auf "ON".

4. Sobald der Sender eingeschaltet wird, blinkt eine rote LED-Leuchte am Sender 3x und die aktuelle Temperatur wird auf der Haupteinheit angezeigt. Die Zeiten und die aktuelle Temperatur werden auf dem Monitor angezeigt.

HINWEIS: Wenn die Sonde nicht an den Messwertgeber angeschlossen ist, wird die aktuelle Temperatur als “---” angezeigt.

WICHTIG: Der Sender sendet die Temperatur alle 30 Sekunden, wenn sich die Temperatur nicht ändert. Sobald sich die Temperatur ändert, wird der Sender automatisch aktualisiert.

7. Benutzung

7.1 Programmauswahl

Um die Fleischsorte zu wählen, die Sie kochen möchten, drücken Sie wiederholt die Taste “MEAT”, bis die gewünschte Fleischsorte im Display des Thermometers angezeigt wird. Das Display zeigt die Fleischsorte an, die für die Messung des Thermometer notwendig ist.

7.2 Garstufen-Auswahl

Um die Garzeit des Fleisches zu wählen, das Sie kochen möchten, drücken Sie die Taste “TASTE”. Die verschiedenen Garstufen sind:

WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE - die entsprechende voreingestellte Temperatur wird auf dem Monitor als “Zieltemperatur” angezeigt.

7.3 Temperatur manuell wählen

1. Drücken und halten Sie die MODE“-Taste 3 Sekunden lang. Dann beginnt “Target Temp” zu blinken.
2. Drücken Sie die Tasten “MIN” oder “SEC”, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die “MODE“-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
4. HINWEIS: Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und die Anzeige “CURRENT TEMP” beginnt zu blinken.

5. Um den Alarm vorübergehend zu stoppen, drücken Sie die "MODE"-Taste.
6. Um den Alarm vollständig abzustellen, entfernen Sie die Sonde aus dem Fleisch.

8. Platzierung des Thermometers

Führen Sie die Spitze der Sonde in die dickste Stelle des Fleisches ein. Die Sonde sollte an der Seite des Fleisches platziert werden. Dadurch kann das Fleisch während des Kochens gewendet werden.

Vermeiden Sie es, Knochen, Fett oder Knorpel zu berühren. Führen Sie die lange Edelstahlsonde in das Fleisch ein und führen Sie den hitzebeständigen Draht vom Fleisch weg. Stellen Sie den Sender niemals in einen Ofen oder Grill.

9. °C und °F umschalten

Drücken Sie die "MODE"-Taste kurz, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln.

10. CountUP und CountDOWN-Funktion (Rückwärts- und Vorwärtszähler)

Der Vorwärts- und Rückwärtszähler arbeitet unabhängig vom Temperatursensor.

1. Um den Aufwärtszähler zu starten, drücken Sie die Taste START/STOP (S/S), wenn 0:00 auf dem Monitor angezeigt wird.
2. Um den Countdown-Timer zu starten, stellen Sie zunächst die Minuten und Sekunden ein. Drücken Sie die "MIN"-Taste, um die Minuten einzustellen, und die "SEC"-Taste, um die Sekunden einzustellen.
3. Drücken Sie die "S/S"-Taste (Start/Stop), um den Countdown-Timer zu starten.
4. Zum Zurücksetzen drücken Sie bitte die Taste "CLEAR".
5. Sobald der Countdown abgelaufen ist, blinkt auf dem Bildschirm die Anzeige MIN:SEC. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen.

10. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen. Schließen Sie das Produkt nicht kurz. Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien zugelassen, verwenden Sie es nur im Trockenen. Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen fern. Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf. Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Produkt darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

11. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/ und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

12. Hinweise zur Batterieentsorgung

Im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Batterien oder mit der Lieferung von Geräten, die Batterien enthalten, ist der Anbieter verpflichtet, den Kunden auf folgendes hinzuweisen: Der Kunde ist zur Rückgabe gebrauchter Batterien als Endnutzer gesetzlich verpflichtet. Er kann Altbatterien, die der Anbieter als Neubatterien im Sortiment führt oder geführt hat, unentgeltlich am Versandlager (Versandadresse) des Anbieters zurückgeben. Die auf den Batterien abgebildeten Symbole haben folgende Bedeutung: Pb = Batterie enthält mehr als 0,004 Masseprozent Blei, Cd = Batterie enthält mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium, Hg = Batterie enthält mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber.



Das Symbol der durchgekreuzten Mülltonne bedeutet, dass die Batterie nicht in den Hausmüll gegeben werden darf.



WEEE Richtlinie 2012/19/EU
WEEE Register-Nr: DE 67896761

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 305660 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover <http://downloads.ganzeinfach.de/search/model/305660>



Safety instructions

- Always wear a heat resistant glove to touch the stainless steel probe or the heat-resistant wire during or just after cooking.
- Wash the stainless steel probe between uses thoroughly by hand (the probe is not dishwasher safe).
- Keep the stainless steel probe and heat-resistant wire out of reach of children.
- If the meat temperature is not displayed on the screen after inserting the probe into the meat, check if the probe plug has been properly inserted into the side of the transducer.
- Do not place the main unit in direct sunlight and do not allow it to come into direct contact with moisture or hot surfaces.
- Do not use the device in a microwave!
- This probe should be used only for measuring the temperature of meat and poultry. It is not suitable for measuring oven temperatures.
- Do not immerse the probe in water. Moisture inside the probe plug or thermometer could result in incorrect temperature readings. Always wipe the probe plug before connecting it to the transmitter.
- Do not expose the probe or probe wire to open flames or to grilling. Otherwise, the probe can be damaged.

Thank you for choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully so that you can get the most from the product you have purchased.

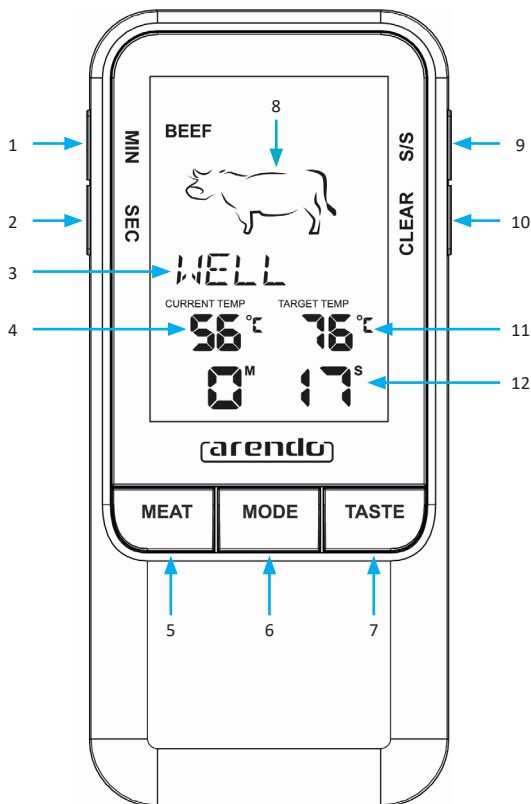
1. Scope of delivery

- Thermometer
- Probe + base station
- User manual

2. Technical data

Power supply	<ul style="list-style-type: none"> • Two 1.5 AAA batteries (main unit) • Two 1.5 AAA batteries (transmitter unit)
Temperature range	0°C to 250°C
Timer range	00:01 - 99:59 (up and down)
Accuracy	± 1°C
Transmission power (EIRP)	0,37 dBm
Frequency range	433,92 MHz
Features	<ul style="list-style-type: none"> • Preset cooking temperatures for different meats and tastes • Selection of taste setting • Alarms when the target temperature is reached • Stainless steel probe with heat-resistant wire • °C/°F display can be changed • Backlight • Wireless transmission up to 20 meters (65 feet) in open space

3. Product details



Number	Name
1	"MIN" button
2	"SEC" button
3	Cooking level display
4	Actual temperature display
5	"MEAT" button
6	"MODE" key
7	"TASTE" button
8	Meat selection
9	"S / S" button (Start / Stop)
10	"CLEAR" button
11	Target temperature display (target temperature)
12	Minutes/Seconds display

4. Built-in programs

The thermometer has built-in programs with the ideal temperature for the right taste of most types of meats:

Meat type	Well done		Medium / Well done		Medium		Medium / Rare		Rare	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
BEEF	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F
LAMB	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F		
CALF	76°C	170°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F		
HAMBURGER	71°C	160°F								
PORK	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F				
TURKEY	79°C	175°F								
CHICKEN	79°C	175°F								
FISH	58°C	137°F								

5. Inserting batteries into the main unit

1. Remove the battery compartment cover at the back of the device.
2. Insert two 1.5V AAA batteries as indicated and replace the battery compartment cover. Pay attention to the correct polarity of the contacts.
3. Set the power switch at the back of the device to "ON" position.

6. Inserting batteries into the transmitter unit

1. Remove the battery compartment cover at the back of the transmitter.
2. Insert two AAA batteries as indicated and replace the battery compartment cover. Pay attention to the correct polarity of the contacts.
3. Set the switch at the bottom of the transmitter unit to "ON" position.

- Once the transmitter is turned on, a red LED on the transmitter flashes 3 times and the current temperature is displayed on the main unit. The time and the current temperature are displayed on the monitor.

NOTE: If the probe is not connected to the transmitter, then the current temperature is shown as "---".

IMPORTANT: The transmitter sends the temperature every 30 seconds if the temperature does not change. The transmitter is automatically updated as soon as the temperature changes.

7. Usage

7.1 Program selection

To select the type of meat that you want to cook, press the "MEAT" button repeatedly until the desired type of meat is shown in the thermometer display. The display shows the type of meat which is necessary for the measurement.

7.2 Cooking level selection

Press the "TASTE" button to select the cooking time for the meat you want to cook. The different cooking levels are:

WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE - the corresponding preset temperature is displayed on the monitor as "Target temperature".

7.3 Selecting the temperature manually

- Press and hold the "MODE" button for 3 seconds. The "Target Temp" then starts to flash.
- Press the "MIN" or "SEC" buttons to set the temperature.
- Press the "MODE" button to confirm the setting.
- NOTE: Once the desired temperature is reached, you hear a beep and the "CURRENT TEMP" display starts to flash.

5. Press the "MODE" button to stop the alarm temporarily.
6. To switch off the alarm, remove the probe from the meat.

8. Placing the thermometer

Insert the tip of the probe into the thickest part of the meat. The probe should be placed at the side of the meat. This ensures that the meat can be turned during cooking.

Avoid touching bones, fat or cartilage. Insert the long stainless steel probe into the meat and guide the heat-resistant wire away from the meat. Never place the transmitter in an oven or grill.

9. Changing between °C and °F

Press the "MODE" button briefly to change between Celsius and Fahrenheit.

10. CountUP and CountDOWN function (up and down counters)

The up and down counters work independently of the temperature sensor.

1. Press the START / STOP (S/S) button when 0:00 is displayed on the monitor to start the countup timer.
2. Set the minutes and seconds first to start the countdown timer. Press the "MIN" button to set the minutes and the "SEC" button to set the seconds.
3. Press the "S/S" (Start / Stop) button to start the countdown timer.
4. To reset, please press the "CLEAR" button
5. Once the countdown is over, MIN:SEC display flashes on the screen. Press any button to stop the alarm.

10. Safety instructions and disclaimer

Never try to open the appliance to repair or make modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The device is not approved for outdoor use. Therefore please use it only in dry surroundings. Protect it from high humidity, water and snow. Keep the product away from high temperatures. Do not expose the product to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the product for any damage before using it. The product should not be used if it was subject to impact or has been damaged in some other manner. Please comply with the local regulations and restrictions. Do not use the product for purposes other than those described in the user manual. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally disabled persons. Any repair or modification to the product, which is not carried out by the original supplier, will void any warranty and guarantee claims. The product should be used only by persons who have read and understood this user manual. The specifications of the product may be changed without any special prior notification.

11. Disposal instructions

In line with the European WEEE directive, electrical and electronic devices should not be disposed of along with domestic waste. Their components have to be separately sent for recycling or disposal, because improper disposal of toxic and dangerous components may permanently damage the environment. According to the electrical and electronic equipment act (ElektroG), you are obliged (as a consumer) to return (free of charge) electrical and electronic devices to the manufacturer, the point of sale or public collection points at the end of their service life. The relevant local laws regulate the details in this regard. The symbol displayed on the product, in the user manual or/and on the packaging refers to these regulations. With this manner of sorting, recycling and disposal of used products, you make an important contribution towards protecting our environment.

12. Instructions for battery disposal

In conjunction with the sale of batteries along with the supply of appliances that include batteries, the supplier is obliged to point out the following to the customer: The customer is legally obliged to return used batteries. He can return used batteries which the supplier offers or has offered as new batteries in his assortment free of charge to the supplier's dispatch warehouse (shipping address). The symbols shown on the batteries indicate the following: Pb = battery contains more than 0.004 percent lead by weight, Cd = battery contains more than 0.002 percent cadmium by weight, Hg = battery contains more than 0.0005 percent mercury by weight.



The symbol of the crossed-out dustbin means that the battery should not be disposed of in household waste.



WEEE directive 2012/19/EU
WEEE Register no.: DE 67896761

The company WD Plus GmbH hereby certifies that the device 305660 complies with the fundamental requirements and all other relevant stipulations of the guideline 2014/53/EC. A complete conformity statement can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover, <http://downloads.ganzeinfach.de/search/model/305660>



Consignes de sécurité

- Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher la sonde en acier inoxydable ou le fil résistant à la chaleur pendant et peu après la cuisson.
- Nettoyez la sonde en acier inoxydable minutieusement à la main entre les application (la sonde n'est pas résistante au lave-vaisselle).
- Maintenez la sonde en acier inoxydable et le fil résistant à la chaleur hors de la portée des enfants.
- Si la température de la viande n'est pas affichée à l'écran après que la sonde ait été introduite dans la viande, vérifiez si la fiche de la sonde a été introduite sur le côté du transducteur de mesure de manière sûre.
- N'exposez pas l'unité principale à la lumière du soleil directe et ne la laissez pas entrer en contact direct avec de l'humidité ou des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil dans un four à micro-ondes !
- Cette sonde sert uniquement à la mesure de la température de viande et de volaille. Elle n'est pas destinée aux températures de four.
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau. De l'humidité à l'intérieur de la fiche de la sonde ou du thermomètre peut causer un affichage de température erroné. Essuyez à chaque fois la fiche de la sonde avant de la raccorder à l'émetteur.
- N'exposez pas la sonde ou le fil de sonde à des flammes ouvertes ou à des grills ouverts. Autrement, la sonde risque d'être endommagée.

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit d'Arendo. Pour que vous puissiez profiter longtemps de l'appareil acquis, veuillez lire attentivement le mode d'emploi suivant.

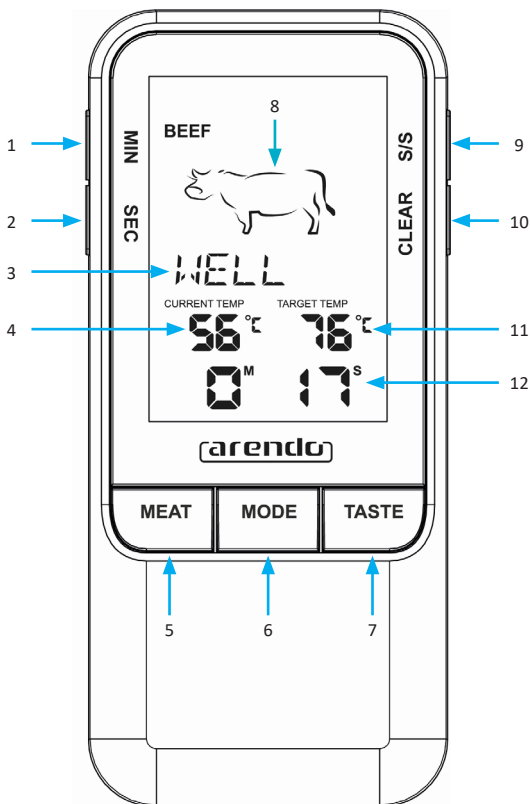
1. Contenu de la livraison

- Thermomètre
- Sonde + Station de base
- Mode d'emploi

2. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	<ul style="list-style-type: none"> • 2 piles 1,5 V AAA (unité principale) • 2 piles 1,5 V AAA (unité émettrice)
Plage de température	0°C - 250°C
Plage de minuterie	00:01 - 99:59 (vers le haut et le bas)
Précision	± 1°C
Puissance d'émission (EIRP)	0,37 dBm
Plage de fréquence	433,92 MHz
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Température de cuisson préprogrammée pour les différents types de viande et les différents saveurs. • Sélectionner le réglage de saveur • Alarmes lors de l'atteinte de la température cible • Sonde en acier inoxydable avec un fil résistant à la chaleur • Alternance °C/°F • Éclairage de fond • Transmission sans fil jusqu'à 20 mètres (65 pieds) dans un espace ouvert

3. Particularités du produit



Numéro	Désignation
1	Touche « MIN »
2	Touche « SEC »
3	Affichage des niveaux de cuisson
4	Affichage de température réelle
5	Touche « MEAT »
6	Touche « MODE »
7	Touche « TASTE »
8	Choix de la viande
9	Touche démarrage/arrêt « S/S » (Start/Stop)
10	Touche « CLEAR »
11	Affichage de température nominale (température cible)
12	Affichage des minutes/secondes

4. Programmes préprogrammés

Le thermomètre a été préprogrammé avec la température idéale pour la saveur de la plupart des types de viande :

Type de viande	Bien cuit		Médium/ Bien cuit		Médium		Médium/ Saignant		Saignant	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
BEEF / BŒUF	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F
LAMB / AGNEAU	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F		
VEAL / VEAU	76°C	170°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F		
HAMBURG/ HAMBURGER	71°C	160°F								
PORK/PORC	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F				
TURKEY/ DINDE	79°C	175°F								
CHICKEN/ POULET	79°C	175°F								
FISH/POIS- SON	58°C	137°F								

5. Insertion des piles dans l'unité principale

1. Retirez le couvercle du compartiment des piles à l'arrière de l'appareil.
2. Insérez les 2 piles 1,5V AAA comme indiqué et remettez le couvercle du compartiment à piles en place. Faites attention à la polarité correcte des contacts.
3. Placez l'interrupteur secteur sur « ON » à l'arrière de l'appareil.

6. Insertion des piles dans l'unité émettrice

1. Retirez le couvercle du compartiment des piles à l'arrière de l'émetteur.
2. Insérez les 2 piles AAA tel que c'est indiqué et remettez le couvercle du compartiment des piles en place. Faites attention à la polarité correcte des contacts.

3. Placez l'interrupteur sur la face inférieure de l'unité émettrice sur « ON ».
4. Dès que l'émetteur est mis en marche, une lampe à LED rouge se met à clignoter sur l'émetteur 3x et la température actuelle est affichée sur l'unité principale. Les temps et la température actuelle sont affichés à l'écran.

REMARQUE : Si la sonde n'est pas raccordée au transducteur de mesure, la température actuelle est affichée en tant que « --- ».

IMPORTANT : L'émetteur émet la température toutes les 30 secondes quand la température ne change pas. Dès que la température change, l'émetteur est automatiquement mis à jour.

7. Mode d'emploi

7.1 Sélection de programme

Pour sélectionner le type de viande que vous souhaitez cuire, appuyez à nouveau sur la touche « MEAT » (viande), jusqu'à ce que le type de viande souhaité s'affiche à l'écran du thermomètre. L'écran affiche le type de viande pour lequel la mesure est nécessaire.

7.2 Sélection des niveaux de cuisson

Pour sélectionner le temps de cuisson de la viande que vous souhaitez cuire, appuyez sur la touche « TASTE ». Les différents niveaux de cuisson sont :

WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (BIEN CUIT / BIEN CUIT À POINT / MÉDIUM / MI-SAIGNANT / SAIGNANT) - la température pré-réglée correspondante est affichée en tant que « température cible » à l'écran.

7.3 Sélection manuelle de la température

1. Maintenez la touche « MODE » enfoncée pendant 3 secondes environ. Ensuite, « Target Temp » (température objectif) se met à clignoter.
2. Appuyez sur les touches « MIN » ou « SEC » pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche « MODE » pour confirmer le réglage.

4. REMARQUE : Dès que la température souhaitée est atteinte, un bip retentit et l'affichage « CURRENT TEMP » (température actuelle) se met à clignoter.
5. Pour arrêter définitivement l'alarme, appuyez sur la touche « MODE ».
6. Pour arrêter complètement l'alarme, retirez la sonde de la viande.

8. Placement du thermomètre

Insérer la pointe de la sonde à l'endroit le plus épais de la viande. La sonde doit être placée sur le côté de la viande. Ainsi, la viande peut être retournée pendant la cuisson.

Évitez d'entrer en contact avec des os, de la graisse ou du cartilage. Insérez la longue sonde en acier inoxydable dans la viande et éloignez le fil résistant à la chaleur de la viande. Ne placez jamais l'émetteur dans un four ou un grill.

9. Alternier entre °C et °F

Maintenez brièvement la touche « MODE » enfoncée afin d'alternier entre Celsius et Fahrenheit.

10. Fonction CountUP et CountDOWN (compteur en arrière et en avant)

Le compteur en avant et en arrière travaille indépendamment du capteur de température.

1. Pour démarrer le compteur en arrière, appuyez sur la touche « DÉMARRAGE/ARRÊT » (S/S) (START/STOP) quand « 0: 00 est affiché à l'écran.
2. Afin de démarrer la minuterie de compte à rebours, réglez alors les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche « MIN » pour régler les minutes, et sur la touche « SEC » pour régler les secondes.
3. Appuyez alors sur la touche démarrage/arrêt « S/S » (Start/Stop) pour démarrer la minuterie de compte à rebours.
4. Pour réinitialiser, veuillez appuyer sur la touche « CLEAR ».
5. Dès que le compte à rebours est terminé, l'affichage MIN SEC clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

10. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité

N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin de réaliser des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. Ne court-circuitez pas le produit. L'appareil n'est pas autorisé pour l'utilisation en extérieur, utilisez-le uniquement au sec. Protégez-le d'une humidité élevée, de l'eau et de la neige. Maintenez l'appareil éloigné de températures élevées. N'exposez pas l'appareil à des changements de température brusques ou de fortes vibrations, qui pourraient endommager les pièces électroniques. Vérifiez l'appareil avant l'utilisation, pour détecter des dommages. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un coup ou a été autrement endommagé. Veuillez respecter les dispositions et restrictions nationales. N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi. Ce produit n'est pas un jouet. Maintenez-le hors de la portée des enfants ou des personnes handicapées sur le plan mental. Toute réparation ou modification qui n'est pas effectuée par le fournisseur initial entraîne l'annulation de la garantie. Le produit ne doit être utilisé que par des personnes ayant lu et compris ce manuel. Les spécifications de l'appareil peuvent être modifiées sans indication préalable.

11. Informations sur la mise au rebut de vos appareils

Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas, selon la directive européenne DEEE, être jetés dans les ordures ménagères. Leurs composants doivent être éliminés ou recyclés séparément, car des composants toxiques ou dangereux pourraient endommager l'environnement à long terme en cas d'élimination incorrecte. En tant que consommateur vous êtes obligé, en vertu de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG), de retourner gratuitement les appareils électriques et électroniques à la fin de leur durée de vie soit au fabricant, soit au point de vente, soit dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les détails sont régis par le droit national correspondant. Le symbole sur le produit, le mode d'emploi et / ou l'emballage indique ces dispositions. Avec la séparation de matières, le recyclage et l'élimination d'appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.

12. Indications pour l'élimination des batteries

En relation avec la vente de batteries ou de la livraison d'appareils contenant des batteries, le fournisseur est obligé d'informer le client sur les points suivants : Le Client est légalement tenu, en tant qu'utilisateur final, de restituer les batteries usagées. Il peut restituer gratuitement à l'entrepôt d'expédition (adresse d'expédition) du fournisseur des batteries usagées que le fournisseur offre ou a offert comme piles neuves dans son assortiment. Les symboles figurant sur les batteries ont les significations suivantes : Pb = la batterie contient plus de 0,004 % en poids de plomb, Cd = la batterie contient plus de 0,002 % en poids de cadmium, Hg = la batterie contient plus de 0,0005 % en poids de mercure.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que la pile ne doit pas être éliminée avec les ordures ménagères.



Directive DEEE 2012/19/UE
Numéro de registre DEEE : DE 67896761

Par la présente, WD Plus GmbH déclare que l'appareil 305660 est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. Pour obtenir une déclaration de conformité complète, adressez-vous à : WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover <http://downloads.ganzeinfach.de/search/model/305660>



Istruzioni di sicurezza

- Indossare sempre un guanto termoresistente per poter toccare la sonda di acciaio o il filo termoresistente durante o subito dopo la cottura.
- Tra le applicazioni, lavare accuratamente la sonda di acciaio (la sonda non è adatta al lavaggio in lavastoviglie).
- Tenere la sonda di acciaio e il filo termoresistente fuori dalla portata dei bambini.
- Se la temperatura della carne non viene visualizzata sul display dopo aver inserito la sonda nella carne, controllare se la spina della sonda è stata inserita correttamente nel lato del trasduttore valori di misura.
- Non esporre l'unità principale ai raggi diretti del sole ed evitare il contatto diretto con l'umidità o con le superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio in un microonde!
- Questa sonda serve solo per misurare la temperatura della carne e del pollame. Non è adatta alle temperature del forno.
- Non immergere la sonda in acqua. L'umidità all'interno della spina della sonda o del termometro potrebbe dare valori errati della temperatura. Pulire sempre la spina della sonda, prima di collegarla al trasmettitore.
- Non esporre la sonda ai raggi diretti del sole, a fiamme vive o al grill. In caso contrario, la sonda potrebbe danneggiarsi.

Grazie per aver scelto un prodotto di Arendo. Per utilizzare con soddisfazione il prodotto acquistato, si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso.

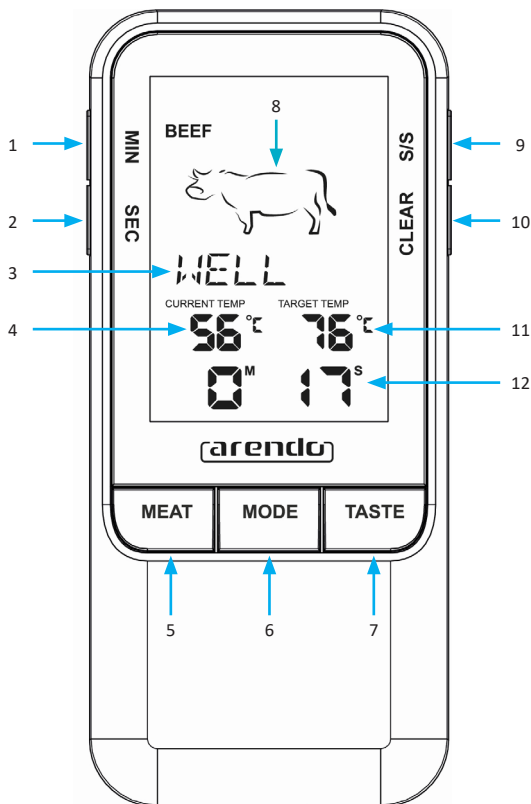
1. Contenuto della confezione

- Termometro
- Sonda + Stazione di base
- Istruzioni per l'uso

2. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	<ul style="list-style-type: none"> • 2 batterie del tipo AAA da 1,5V (unità principale) • 2 batterie del tipo AAA da 1,5V (unità trasmettitore)
Portata temperatura	da 0°C a 250°C
Portata timer	00:01 - 99: 59 (cronometro e conto alla rovescia)
Precisione	± 1°C
Potenza di trasmissione (EIRP)	0,37 dBm
Campo di frequenza	433,92 MHz
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura di cottura preimpostata per le diverse tipologie di carne e orientamento del gusto. • Selezione dell'impostazione del gusto • Allarme al raggiungimento della temperatura target • Sonda in acciaio inossidabile con filo termoresistente • Commutazione °C/°F • Retroilluminazione • Trasmissione wireless fino a 20 metri (65 piedi) in spazio aperto

3. Dettagli del prodotto



Numero	Descrizione
1	Tasto "MIN"
2	Tasto "SEC"
3	Indicatore livello di cottura
4	Indicatore temperatura effettiva
5	Tasto "MEAT"
6	Tasto "MODE"
7	Tasto "TASTE"
8	Selezione carne
9	Tasto S/S (Start/Stop)
10	Tasto "CLEAR"
11	Indicatore temperatura impostata (temperatura target)
12	Indicatore minuti/secondi

4. Programmi pre-programmati

Il termometro è stato pre-programmato con la temperatura ideale per poter gustare la maggior parte delle diverse tipologie di carne:

Tipo di carne	Ben cotta		Media/ben cotta		Media		Media/al sangue		Al sangue	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
BEEF/MANZO	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F
LAMB/AGNELLO	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F		
VEAL/VITTELLA	76°C	170°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F		
HAMBURG/HAMBURGER	71°C	160°F								
PORK/MAIALE	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F				
TURKEY/TACCHINO	79°C	175°F								
CHICKEN/POLLO	79°C	175°F								
FISH/PESCE	58°C	137°F								

5. Inserimento delle batterie nell'unità principale

1. Rimuovere il coperchio del vano batterie sul retro dell'apparecchio.
2. Inserire 2 batterie del tipo AAA da 1,5V come indicato e richiudere il coperchio batteria. Prestare attenzione alla corretta polarità dei contatti.
3. Spostare su "ON" l'interruttore sul retro dell'apparecchio.

6. Inserimento delle batterie nel trasmettitore

1. Aprire il coperchio del vano batterie sul retro del trasmettitore.
2. Inserire le 2 batterie AAA come indicato e richiudere il coperchio del vano batterie. Prestare attenzione alla corretta polarità dei contatti.

3. Spostare su "ON" l'interruttore sulla parte inferiore del trasmettitore.
4. Non appena il trasmettitore si accende, la spia LED rossa sullo stesso lampeggia per 3 volte e sull'unità principale viene visualizzata la temperatura corrente. Gli orari e la temperatura attuale vengono visualizzati sul monitor.

NOTA: Se la sonda non è collegata al trasduttore, la temperatura corrente viene visualizzata come "---".

IMPORTANTE: Il trasmettitore invia la temperatura ogni 30 secondi se la temperatura non cambia. Non appena cambia la temperatura, il trasmettitore si aggiorna in automatico.

7. Utilizzo

7.1 Selezione del programma

Per selezionare il tipo di carne che si desidera cucinare, premere ripetutamente il pulsante "MEAT" fino a quando il tipo di carne desiderato viene visualizzato sul display del termometro. Il display indica il tipo di carne che serve per la misurazione.

7.2 Selezione del livello di cottura

Per selezionare il tempo di cottura desiderato per la carne, premere il tasto "TA-STE" (Cottura). Sono disponibili i seguenti livelli di cottura:

WELL (ben cotta) / M WELL (media/ben cotta) / MEDIUM (media) / M RARE (media/ al sangue) / RARE (al sangue) - la corrispondente temperatura preimpostata viene indicata sul monitor come "Temperatura target".

7.3 Selezione manuale della temperatura

1. Premere e tenere premuto il tasto MODE per 3 secondi. Successivamente "Target Temp" (temperatura target) inizia a lampeggiare.
2. Premere i tasti "MIN" o "SEC" per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto "MODE" per confermare l'impostazione.

4. **NOTA:** Non appena la temperatura target viene raggiunta, viene emesso un segnale acustico e l'indicatore "CURRENT TEMP" inizia a lampeggiare.
5. Per arrestare temporaneamente l'allarme, premere il tasto "MODE".
6. Per spegnere definitivamente l'allarme, rimuovere la sonda dalla carne.

8. Posizionamento del termometro

Inserire la punta della sonda nel punto più spesso della carne. La sonda dovrebbe essere posizionata sul lato della carne. In questo modo è possibile girare la carne durante la cottura.

Evitare di toccare ossa, grasso e cartilagine. Inserire la sonda di acciaio lunga nella carne e allontanate il filo termoresistente dalla carne. Non inserire mai la sonda in un forno o grill.

9. Commutazione °C e °F

Premere brevemente il tasto "MODE" per cambiare tra Celsius e Fahrenheit.

10. Funzione CountUP e CountDOWN (conto progressivo e conto alla rovescia)

Il cronometro e il conto alla rovescia funzionano indipendentemente dal sensore di temperatura.

1. Per avviare il cronometro, premere il tasto START/ STOP (S/S) quando sul monitor appare 0:00.
2. Per avviare il conto alla rovescia, impostare prima i minuti e i secondi. Premere il tasto "MIN" per impostare i minuti e il tasto "SEC" per impostare i secondi.
3. Premere il tasto "S/S" (Start/Stop) per avviare il conto alla rovescia.
4. Per resettare, premere il tasto "CLEAR" (Azzera).

5. Non appena il conto alla rovescia è terminato, l'indicatore MIN:SEC lampeggia sullo schermo. Premere un pulsante qualsiasi per arrestare l'allarme.

10. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non tentare mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o trasformazioni. Evitare il contatto con le tensioni di rete. Non cortocircuitare il prodotto. L'apparecchio non può essere usato all'aperto, utilizzarlo solo in luoghi asciutti. Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature. Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito un urto o è stato danneggiato in un altro modo. Rispettare le normative e limitazioni nazionali. Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo. Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate. Ogni riparazione o modifica al prodotto non effettuata dal fornitore originale comporta l'estinzione dei diritti di garanzia. Il prodotto può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso le presenti istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.

11. Indicazioni per lo smaltimento

Secondo la direttiva europea RAEE, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite con i rifiuti domestici. I loro componenti devono essere consegnati separatamente al centro di riciclaggio o smaltimento, in quanto gli eventuali componenti tossici e pericolosi possono inquinare permanentemente l'ambiente in caso di smaltimento improprio. Secondo la legge sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG) il consumatore è tenuto a restituire gratuitamente tali apparecchi al termine della loro vita al produttore, al punto vendita o a punti di raccolta pubblici allestiti appositamente. Dettagli in merito sono regolati dalla rispettiva legge nazionale. Il simbolo riportato sul prodotto, le istruzioni per l'uso e/o la confezione indicano tali disposizioni. Con questo tipo di differenziazione dei materiali, con il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchi vecchi, l'utente dà un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

12. Note sullo smaltimento delle batterie

Con la vendita di batterie o con la consegna di apparecchi che contengono batterie, il fornitore è tenuto a richiamare l'attenzione del cliente su quanto segue: Quale utente finale, il cliente è obbligato per legge a restituire le batterie usate. Può restituire gratuitamente le batterie vecchie, che il fornitore tiene o ha tenuto nel proprio assortimento come batterie nuove, presso il magazzino (indirizzo di spedizione) del fornitore. I simboli riportati sulle batterie hanno il seguente significato: Pb = la batteria contiene più dello 0,004% in peso di piombo, Cd = la batteria contiene più dello 0,002% in peso di cadmio, Hg = la batteria contiene più dello 0,0005% in peso di mercurio.



Il simbolo del cassonetto barrato significa che la batteria non deve essere smaltita come rifiuto domestico.



Direttiva RAEE 2012/19/UE
Numero reg. RAEE: DE 67896761

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che il dispositivo 305660 è conforme ai requisiti essenziali e alle rimanenti disposizioni in materia come stabilito dalla direttiva 2014/53/UE. Una dichiarazione di conformità completa è disponibile presso: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover <http://downloads.ganzeinfach.de/search/model/305660>



Indicaciones de seguridad

- Lleve siempre guantes resistentes al calor para tocar la sonda de acero inoxidable o el alambre resistente al calor mientras se está cocinando o poco después de cocinar.
- Limpie a fondo y a mano la sonda de acero inoxidable después de cada uso (la sonda no está lista para la lavadora).
- Mantenga la sonda de acero inoxidable y el alambre resistente al calor alejados de los niños.
- Si la temperatura de la carne no se muestra en la pantalla después de que la sonda se haya introducido en la carne, compruebe si el enchufe de la sonda se ha introducido correctamente en el lado del transductor de medición.
- No exponga la unidad principal directamente a la luz del sol y evite cualquier tipo de contacto directo con la humedad o con superficies calientes.
- ¡No utilice el aparato en un microondas!
- Esta sonda solo sirve para medir la temperatura de la carne y no para medir la temperatura del horno.
- No sumerja la sonda en agua. La humedad en el interior del enchufe de la sonda o del termómetro podría provocar una indicación incorrecta de la temperatura. Limpie siempre el enchufe de la sonda antes de conectarla al emisor.
- No exponga la sonda o el cable de la sonda a llamas o parrillas. De lo contrario la sonda puede resultar dañada.

Muchas gracias por escoger un producto de Arendo. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su adquisición, le rogamos que lea atentamente las siguientes instrucciones de uso.

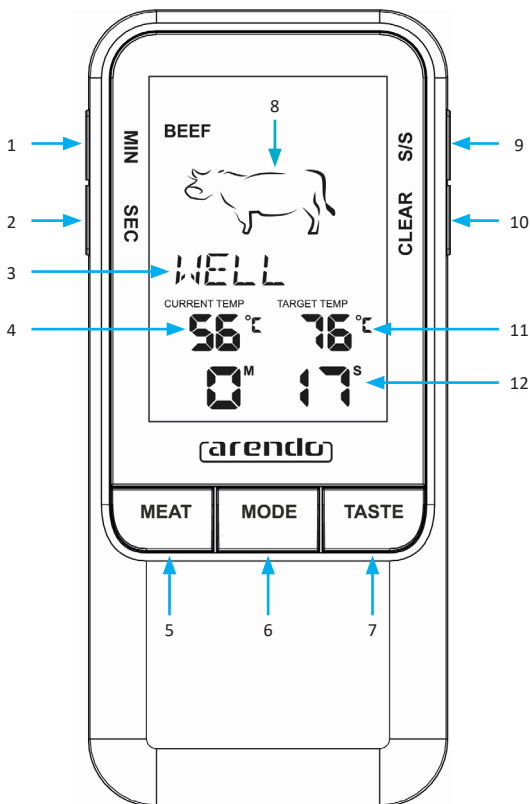
1. Contenido

- Termómetro
- Sensor + estación base
- Instrucciones de uso

2. Datos técnicos

Suministro de energía	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pilas de 1,5 V AAA (Unidad principal) • 2 pilas de 1,5 V AAA (Unidad de emisión)
Rango de temperatura	de 0°C a 250°C
Rango del temporizador	de 00:01 a 99: 59 (ascendente y descendente)
Precisión	± 1°C
Potencia de transmisión (EIRP)	0,37 dBm
Radioespectro	433,92 MHz
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de cocción preprogramada para distintos tipos de carne y preferencias de sabor • Seleccionar ajustes de sabor • Alarma al alcanzar la temperatura deseada • Sonda de acero inoxidable con alambre resistente al calor • Puede cambiar entre °C / °F • Iluminación de fondo • Transmisión inalámbrica de hasta 20 metros (65 pies) en espacio abierto

3. Detalles del producto



Número	Denominación
1	Botón «MIN»
2	Botón «SEC»
3	Indicador del nivel de cocción
4	Indicador de temperatura real
5	Botón «MEAT»
6	Botón «MODE»
7	Botón «TASTE»
8	Selección de carne
9	Botón «S/S» (inicio/parada)
10	Botón «CLEAR»
11	Indicador de temperatura nominal (temperatura deseada)
12	Indicador de minutos/segundos

4. Programas preprogramados

El termómetro se ha preprogramado con la temperatura ideal para el sabor de la mayoría de tipos de carne.:

Tipo de carne	Muy hecho		Medio/hecho		Medio		Medio/ al punto		Poco hecho	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
BEEF / VACUNO	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F
LAMB / CORDERO	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F	62°C	145°F		
VEAL / TERNERA	76°C	170°F	71°C	160°F	62°C	145°F	60°C	140°F		
HAMBURG/ HAMBURGUESA	71°C	160°F								
PORK/CERDO	76°C	170°F	73°C	165°F	71°C	160°F				
TURKEY/ PAVO	79°C	175°F								
CHICKEN/ POLLO	79°C	175°F								
FISH/PESCADO	58°C	137°F								

5. Colocación de las pilas en la unidad principal

1. Retire la cubierta de la batería en la parte posterior del dispositivo.
2. Coloque las 2 pilas AAA de 1,5 V tal y como se muestra y vuelva a colocar el compartimento para las pilas. Preste atención a la polarización correcta de los contactos.
3. Ponga el interruptor de encendido en la parte posterior del dispositivo en «ON».

6. Colocación de las pilas en la unidad emisora

1. Retire el compartimento para las pilas de la parte posterior del emisor.

2. Coloque las 2 pilas AAA tal y como se muestra y vuelva a colocar el compartimento para las pilas. Preste atención a la polarización correcta de los contactos.
3. Encienda el interruptor en la parte inferior de la unidad emisora en «ON».
4. En cuanto se encienda el emisor, parpadeará un LED rojo en el emisor 3 veces y se mostrará la temperatura actual en la unidad principal. El tiempo y la temperatura actual se mostrarán en el monitor.

INDICACIÓN: Si la sonda no está conectada al transductor de medición, la temperatura actual se mostrará como «---».

IMPORTANTE: El emisor envía la temperatura cada 30 segundos si la temperatura no cambia. Si la temperatura cambia, el emisor se actualizará automáticamente.

7. Uso

7.1 Selección de programa

Para elegir el tipo de carne que quiere cocinar, pulse el botón «MEAT» (carne) hasta que aparezca en la pantalla del termómetro el tipo de carne deseada. La pantalla mostrará el tipo de carne para la que se requiere la medición.

7.2 Selección del nivel de cocción

Para seleccionar el tiempo de cocción que desea para la carne, pulse el botón «TASTE» (Tipo de cocinado). Los distintos niveles de cocción son:

WELL / M WELL / MEDIUM / M RARE / RARE (MUY HECHA / HECHA / AL PUNTO / POCO HECHA / BLEU) -la temperatura correspondiente preprogramada se mostrará en el monitor como «temperatura deseada».

7.3 Selección manual de la temperatura

1. Pulse y mantenga pulsado el botón «MODE» durante 3 segundos. A continuación, «Target Temp» (Temperatura objetivo) empezará a parpadear«».
2. Pulse los botones «MIN» o «SEC» para configurar la temperatura.
3. Pulse el botón «MODE» para confirmar los ajustes.
4. INDICACIÓN: En cuanto se alcanza la temperatura deseada, se oirá una señal acústica y «CURRENT TEMP» (temperatura actual) empezará a parpadear.
5. Para parar de forma provisional la alarma, pulse el botón «MODE».
6. Si desea apagarla por completo, retire la sonda de la carne.

8. Colocación del termómetro

Coloque la punta de la sonda en el lugar más grueso de la carne. La sonda debe colocarse a un lado de la carne. Así se podrá darle la vuelta a la carne durante la cocción.

Evite tocar huesos, grasa o cartílagos. Introduzca la sonda de acero inoxidable en la carne y coloque el alambre resistente al calor fuera de la carne. Nunca coloque el emisor en un horno o en una parrilla.

9. Cambiar entre °C y °F

Pulse el botón «MODE» brevemente para cambiar entre grados Celsius y Fahrenheit.

10. Función de CountUP y CountDOWN (contador hacia atrás y contador hacia adelante)

El temporizador hacia delante y hacia atrás trabaja independientemente del sensor de temperatura.

1. Para arrancar el contador hacia delante, pulse el botón «START/STOP (S/S)» (inicio/parada) cuando se muestre 0:00 en el monitor.

2. Para iniciar el temporizador hacia atrás, configure en primer lugar los minutos y segundos. Pulse el botón «MIN» para ajustar los minutos y el botón «SEC» para ajustar los segundos.
3. Pulse el botón «S/S» (Start/Stop) para iniciar la cuenta atrás.
4. Para restablecerla, pulse el botón «CLEAR» (borrar).
5. Cuando la cuenta atrás haya finalizado, en la unidad principal parpadeará MIN-SEC. Pulse cualquier botón para detener la alarma.

10. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. No produzca un cortocircuito en el producto. El dispositivo no admite la operación en exteriores, utilícelo solo en entornos secos. Protéjalo contra la humedad, el agua y la nieve. Manténgalo protegido de las altas temperaturas. No lo someta a cambios de temperatura repentinos o fuertes vibraciones porque esto puede dañar las partes electrónicas. Antes del uso del dispositivo, compruebe si hay daños. No debe usarse el dispositivo, si ha recibido golpes o ha sido dañado de alguna forma. Cumpla con las determinaciones y limitaciones nacionales. No use el dispositivo para usos diferentes de los descritos en el manual de instrucciones. Este producto no es un juguete. Consérvelo fuera del alcance de los niños o de personas con las capacidades físicas disminuidas. Cualquier reparación o cambio en el dispositivo que no haya sido llevada a cabo por el proveedor da lugar a la rescisión de los derechos de garantía. El producto solo debe ser utilizado por personas que han leído y entendido este manual. Las especificaciones del dispositivo pueden cambiarse sin que sea necesario realizar un aviso previo.

11. Indicaciones de eliminación

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos según la directiva europea WEEE. Sus componentes deben separarse para el reciclaje o su eliminación, ya que los componentes peligrosos y venenosos pueden producir daños al medio ambiente en caso de una eliminación inadecuada. Como usuario, está obligado por la ley de dispositivos eléctricos y electrónicos a reenviar de forma gratuita los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida

útil al fabricante, al punto de venta o al punto de recogida público especificado. La legislación de cada país tiene sus propias disposiciones al respecto. El símbolo en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica estas determinaciones. Gracias a este tipo de separación de los materiales, aprovechamiento y eliminación de dispositivos antiguos se realiza una aportación importante al medio ambiente.

12. Indicaciones sobre la eliminación de las pilas

En lo que respecta a la distribución de las pilas o el suministro de dispositivos con pilas, el proveedor está obligado a informar al cliente de lo siguiente: En calidad de usuario final, el cliente está legalmente obligado a devolver las pilas usadas. Puede reenviar las pilas usadas que el proveedor le haya suministrado como pilas nuevas en sus productos gratuitamente al almacén de envío (dirección de envío). Los símbolos mostrados en la pilas tienen los siguientes significados: Pb = La pila contiene más de un 0,004 % de su peso en plomo, Cd = La pila contiene más de un 0,002 % de su peso en Cadmio, Hg = La pila contiene más de un 0,0005 % de su peso en mercurio.



El símbolo del contenedor tachado significa que no debe arrojarse la pila a la basura doméstica.



Directiva WEEE 2012/19/UE

Número de registro WEEE: DE 67896761

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 305660 satisface los requisitos esenciales y el resto de disposiciones pertinentes según lo establecido en la directiva 2014/53/UE. Solicite una declaración de conformidad completa en: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover <http://downloads.ganzeinfach.de/search/model/305660>



WD Plus GmbH • Wohlenbergstraße 16 • D-30179 Hannover

V1.1