

Digitales Bratenthermometer

Digital roasting thermometer | Thermomètre à rôtis numérique
 | Termómetro digital para asar | Termometro digitale
 per arrostiture | Termometr cyfrowy do pieczenia | Digitale
 braadthermometer



Bedienungsanleitung

BBQ2502-1

Operating instructions | Mode d'emploi | Manual de
 instrucciones | Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi |
 Gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	4
Lieferumfang	4
Sicherheit	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Auf einen Blick.....	7
Inbetriebnahme.....	8
Auspacken und prüfen.....	8
Batterien einlegen/wechseln.....	8
Anschließen und Aufstellen	8
Grundfunktionen	9
Allgemeines	9
Fleischart und Gargrad wählen.....	9
Individuellen Temperaturbereich festlegen	9
Maßeinheit der Temperatur ändern.....	9
Thermometer ausschalten.....	9
Temperatur messen.....	10
Hinweise zum Messen	10
Temperatur dauerhaft messen (Backofen-Betrieb)	10
Temperatur punktuell messen	10
Zeit messen	11
Einfache Zeitmessung	11
Timer-Funktion	11
Reinigen.....	11
Störung / Abhilfe	12
Technische Daten	12
Konformitätserklärung.....	12
Garantie	13
Entsorgen.....	13

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 einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und gutes Gelingen!

Ihr ADE Team

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.

Lieferumfang

- Bratenthermometer
- Temperaturfühler
- Batterien Typ AAA, 1,5 V $\equiv$ (2x)
- Bedienungsanleitung

Sicherheit

GEFAHR für Kinder

- Dieser Artikel ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie der Artikel zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Artikel spielen.
- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie Gerät und Batterien deshalb für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.

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 Sie 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 Artikel heraus, wenn diese verbraucht sind oder wenn Sie die Waage 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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Bratenthermometer dient zum Messen der Temperatur bzw. des Gargrades von Lebensmitteln beim Braten.

Weitere Einsatzmöglichkeiten:

- Grill-Thermometer
- Getränke-Thermometer für heiße und kalte Getränke,
- Speise-Thermometer (für Suppen, beim Backen, für Babynahrung etc.)

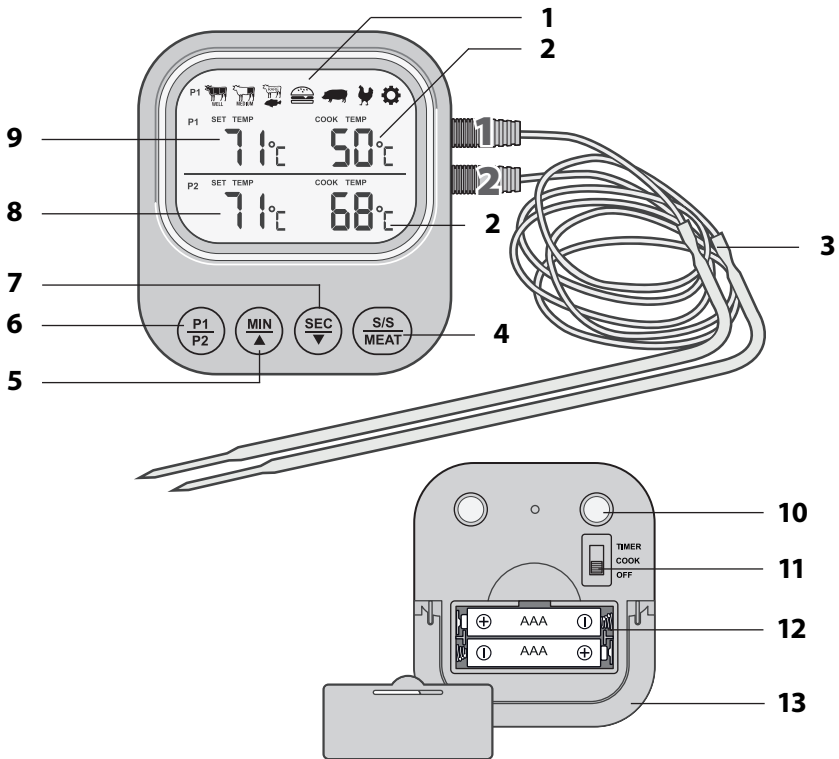
Das Thermometer verfügt außerdem über eine Timer-Funktion.

Der Artikel ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert.

Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Artikel ungeeignet.

Zum Messen der Körpertemperatur von Menschen oder Tieren ist das Thermometer nicht geeignet. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr!

Auf einen Blick



- 1 Zu wählende Fleischart
- 2 Temperaturanzeige (gemessene Temperatur)
- 3 Temperaturfühler mit Kabel P1 (oben) und P2
- 4 Fleischart auswählen, Temperatur-Maßeinheit wechseln, Zeitmessung starten und stoppen
- 5 Temperaturwert erhöhen, Minuten einstellen
- 6 Temperaturfühler P1 oder P2 auswählen
- 7 Temperaturwert verringern, Sekunden einstellen
- 8 Gewählter Temperaturwert (Messfühler P2)
- 9 Gewählter Temperaturwert (Messfühler P1)
- 10 Magnet (2x)
- 11 Funktionswahlschalter
- 12 Batteriefach (Unterseite)
- 13 Ausklappbarer Standfuß

Ohne Abbildung:

- Schutzkappe für Fühlerspitze (2x)

Inbetriebnahme

Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob der Artikel oder das Zubehör Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Artikel nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie den Artikel gekauft haben.

Batterien einlegen/wechseln

Für den Gebrauch benötigen Sie 2 Batterien des Typs 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.



- Ein Batteriewechsel wird notwendig, wenn im Display das Symbol einer leeren Batterie angezeigt wird oder gar nichts mehr angezeigt wird.
- Verwenden Sie nur den Batterietyp, der bei „Technische Daten“ angegeben ist.
- Wechseln Sie immer alle Batterien aus.
- Entsorgen Sie alte Batterien umweltgerecht, siehe „Entsorgen“.

Anschließen und Aufstellen

1. Stecken Sie die Stecker der Temperaturfühlerkabel in die Anschlussbuchsen des Thermometers (schwarzer Temperaturfühler = Buchse **1**, weißer Temperaturfühler = Buchse **2**).
2. Wickeln Sie die Kabel der Temperaturfühler vollständig ab.
3. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Display.
4. Zum Aufstellen bzw. Befestigen klappen Sie auf der Rückseite den Standfuß heraus oder befestigen Sie das Thermometer mit den Magneten auf einem metallischen Untergrund.

Das Thermometer ist jetzt einsatzbereit.



Sie können das Gerät auch nur mit einem Temperaturfühler betreiben, z. B. bei nur einem Fleischstück. Der zweite Temperaturfühler muss dann nicht angeschlossen sein.

Grundfunktionen

Allgemeines

Sie können mit den beiden Temperaturfühlern beispielsweise die Temperatur eines großen Bratens an zwei Stellen messen oder auch gleichzeitig die Temperatur zweier kleinerer Stücke Fleisch.

- Wenn Sie ein großes Stück messen möchten, müssen Sie die gleiche Fleischart wählen.
- Wenn Sie gleichzeitig zwei unterschiedliche Fleischsorten messen, müssen Sie die Einstellung entsprechend wählen. Achten Sie in diesem Fall dann auch darauf, dass der richtige Temperaturfühler im jeweils richtigen Fleisch steckt.

Fleischart und Gargrad wählen

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **COOK**.
2. Wählen Sie mit  den gewünschten Temperaturfühler aus.
Dieser wird in der linken, oberen Ecke vom Display angezeigt (**P1** oder **P2**).
3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  die gewünschte Fleischsorte und den damit verbundenen Gargrad aus. Beachten Sie die Display-Anzeige.

						
WELL	MEDIUM	RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Gargrad WELL

4. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang für den anderen Temperaturfühler.

Individuellen Temperaturbereich festlegen

1. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der  das Symbol  aus.
2. Stellen Sie mit  (Anzeige erhöhen) und  (Anzeige verringern) die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie abschließend .

Maßeinheit der Temperatur ändern

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **COOK**.
2. Halten Sie  länger gedrückt, um zwischen den Einheiten Grad Celsius (°C) und Grad Fahrenheit (°F) zu wechseln.

Thermometer ausschalten

- Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **OFF**.

Temperatur messen



GEFAHR von Verbrennungen

- Lebensmittel, Backofen und sonstige Teile können sehr heiß werden. 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.



Nachfolgend wird das Messen mit einer Fühlerspitze beschrieben.

Hinweise zum Messen

- Stecken Sie die Fühlerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches.
- Messen Sie nicht direkt am Knochen.
- Wenn die gemessene Temperatur gleich oder größer ist als die eingestellte, ertönen wiederholt Signaltöne. Das Fleisch ist dann gemäß Ihrer gewählten Einstellung fertig gegart. Die Signaltöne verstummen, sobald die gemessene Temperatur wieder unter die eingestellte fällt.
- Alternativ können Sie eine beliebige Taste drücken, um die Signaltöne für 30 Sekunden zu unterbrechen. Wenn nach 30 Sekunden die Temperatur immer noch gleich oder größer als die eingestellte Temperatur ist, ertönen die Signaltöne erneut.

Temperatur dauerhaft messen (Backofen-Betrieb)

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

Die Temperatur wird jetzt fortlaufend gemessen und angezeigt.

Temperatur punktuell messen

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **COOK**.
2. Wählen Sie Fleischart und Gargrad (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).
3. Öffnen Sie den Backofen und ziehen das Lebensmittel heraus.

4. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Fühlerspitze.
5. Stecken Sie die Fühlerspitze in das Lebensmittel.
6. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie die Temperatur im Display unter **COOK TEMP** ablesen.

Nach dem Gebrauch

1. Ziehen Sie die Fühlerspitze wieder heraus und wischen sie mit einem weichen, feuchten Tuch ab. **Achtung! Verbrennungsgefahr!**
2. Stecken Sie die Schutzkappe auf die Fühlerspitze und schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **OFF**.

Zeit messen

Der maximale Messbereich beträgt jeweils 99 Minuten und 59 Sekunden.

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

Einfache Zeitmessung

1. Drücken Sie auf , 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)  (Sekunden) die Dauer der Kurzzeitmessung ein. Wenn Sie die  bzw.  dabei 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. 30 Sekunden Signaltöne.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Signaltöne zu unterbrechen.

Reinigen



WARNUNG vor Verletzungen

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



HINWEIS vor Sachschäden

- Das Bedienteil ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

1. Wischen Sie Fühler und Bedienteil mit einem angefeuchteten weichen Tuch und ggf. etwas Spülmittel sauber.

2. Reiben Sie das Thermometer gründlich trocken.
3. Stecken Sie die Schutzkappe auf die Fühlerspitze.

Störung / Abhilfe

Störung	Mögliche Abhilfe
Keine Funktion bzw. keine Anzeige im Display.	▪ Batterien richtig herum eingelegt? ▪ Batterien voll geladen?
Im Display wird „HHH“ angezeigt	▪ Die gemessene Temperatur beträgt über 250 °C.
Im Display wird „LLL“ angezeigt	▪ Die gemessene Temperatur beträgt unter 0 °C.
Im Display wird „---“ angezeigt	▪ Temperaturfühler ist nicht angeschlossen.

Technische Daten

Modell:	Digitales Bratenthermometer BBQ 2502-1
Batterie:	2x AAA, 1,5 V 
Bemessungsstrom:	60 mA
Hitzebeständig bis:	ca. 250 °C (32 °F-482 °F)
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	GREND S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GREND S GmbH, dass das digitale Bratenthermometer BBQ 2502-1 den 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, März 2025
GREND S GmbH



Garantie

Die Firma GRENDIS GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Dieses Symbol besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung.

Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten.

Auch (Online-)Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten, sind verpflichtet alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Bei Kauf eines Neugerätes muss der Vertreiber auf Verlangen des Endnutzers eine unentgeltliche 1:1-Rücknahme eines Altgerätes durchführen. Ohne Neuerwerb sind die o.a. Vertreiber verpflichtet, auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte (max. Kantenlänge von 25 cm) unentgeltlich zurückzunehmen.

Die Batterien sind vor dem Entsorgen aus dem Grundgerät zu entnehmen!

Die Batterien müssen getrennt von den anderen Geräteteilen entsorgt werden.



Dieses Symbol besagt, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Sie sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben.

Die Inhaltsstoffe sind giftig und gefährden bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt und können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben.

- Vor dem Entsorgen müssen die Batterien vollständig entladen werden. Lassen Sie hierfür das Gerät so lange eingeschaltet, bis im Display keine Anzeige mehr sichtbar ist.
- Nehmen Sie danach die Batterien aus dem Gerät wie im Abschnitt „Batterien einlegen/wechseln“ beschrieben.

Contents

General Information.....	16
Scope of delivery.....	16
Safety.....	17
Intended Use.....	18
Overview	19
Start-up	20
Unpack and check.....	20
Insert/change batteries	20
Connect and set up	20
Basic functions	21
General Information.....	21
Choose meat type and degree of cooking	21
Set individual temperature ranges.....	21
Change temperature measuring unit.....	21
Switch off thermometer	21
Measure temperature.....	22
Advice on measuring.....	22
Measure temperature steadily (oven mode).....	22
Measure temperature selectively.....	22
Timing	23
Simple timing	23
Timer function.....	23
Cleaning.....	23
Fault/Remedy	24
Technical Data	24
Declaration of Conformity	24
Guarantee	24
Disposal	25

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality product from the brand ADE, which combines intelligent functions with an exceptional design. This thermometer helps you to check the perfect cooking point and the temperature for various types of meat, wines, and other comestibles. The many years of experience of the brand ADE ensures a high technical standard and proven quality.

We wish you much enjoyment and success.

Your ADE Team

General Information

About this manual



This operating manual describes how to safely use and care for your products. Keep this operating manual in a safe place in case you would like to refer to it later. If you pass this item on to someone else, pass on this manual as well.

Failure to observe the recommendations in this operating manual can lead to injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol, combined with the word DANGER, warns against serious injury.



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



This symbol, combined with the word NOTE, warns against material damage.



This symbol signifies additional information and general advice.

Scope of delivery

- Roasting thermometer
- Temperature probe
- Battery type AAA, 1,5 V  (2x)
- Operating Manual

Safety

DANGER for children

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

DANGER of injury

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

DANGER of fire/burns and/or explosion

- Risk of explosion if batteries are improperly exchanged. Replace the batteries only with those of the same or an equivalent type. Pay attention to the "Technical Data".
- Batteries must not be recharged, reactivated by other means, dismantled, thrown into fire, or short-circuited. Otherwise there is an increased risk of explosion and of leakage; furthermore, gases may escape.
- Avoid contact of the battery fluid with skin, eyes, and mucosa. If contact is made, immediately rinse the affected areas thoroughly with clean water and contact a doctor straight away.

BEWARE of material damage

- Do not submerge the control module in water or other liquids.
- Protect the item against sharp jolts and vibrations.
- Remove the batteries from the device once they have been consumed or if the device will be left unused for an extended period. You will thus avoid damage that may result from the leakage of battery acid.
- When inserting and changing batteries, pay attention to the correct polarity (+/-).
- Do not subject the batteries to extreme conditions by, for example, storing them on heaters or under direct sunlight. Increased risk of leakage!
- Clean the battery and device contacts, as needed, before inserting the battery.
- Only insert batteries of the same type; do not use different types or used and new batteries with each other.
- Do not make any modifications to the item. Only allow repairs to be carried out at a specialist workshop. Repairs carried out incorrectly can considerably endanger the user.

- The control module is not water tight. Do not clean it in the dishwasher.
- On the rear side of the control module there are two magnets. Do not, therefore, store it in the vicinity of cards with magnetic stripes (credit cards, access cards, etc.). The data saved on these could be damaged.
- When attaching the device to a surface using the magnets, do not slide the control module over the surface to which it is attached, as this could cause scratches.

Intended Use

This roasting thermometer is intended for measuring the temperature or degree of cooking of food during roasting.

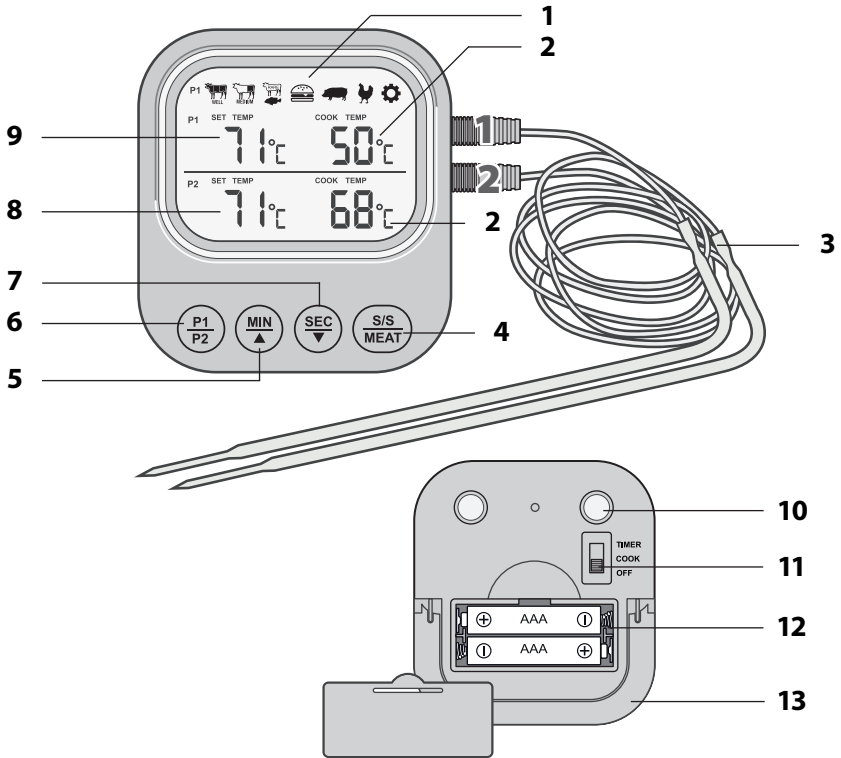
Other possible uses:

- BBQ thermometer
- Beverage thermometer for hot and cold beverages,
- Food thermometer (for soups, during baking, for baby food, etc.)

The thermometer is also equipped with a timer function.

The item is intended for private household use and the quantities usually handled in that setting. The item is not suitable for commercial or semi-domestic use in employee kitchens in shops, offices, and other commercial areas, on agricultural estates, by customers in hotels, motels, or other residential facilities, or in bed-n-breakfasts **The item is not suitable for measuring the body temperature of humans or animals. The probe tip presents a risk of injury!**

Overview



- 1 Type of meat to be selected
- 2 Temperature display (measured temperature)
- 3 Temperature sensor with cable P1 (top) and P2
- 4 Select type of meat, change temperature unit of measurement, start and stop time measurement
- 5 Increase temperature value, set minutes
- 6 Select temperature probe P1 or P2
- 7 Decrease temperature value, set seconds
- 8 Selected temperature value (probe P2)
- 9 Selected temperature value (probe P1)
- 10 Magnet (2x)
- 11 Function selector switch
- 12 Battery compartment
- 13 Fold out support foot

Not depicted:

- Protective cap for probe tip

Start-up

Unpack and check

1. Remove all parts from the packaging and carefully remove all packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the item or the accessories are damaged. If this is the case, do not use the item. If this is the case, contact the retailer from whom you purchased the item.

Insert/change batteries

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

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



- A battery change is necessary when the symbol of an empty battery appears on the display or nothing is displayed at all.
- Only use the type of battery that is specified in the “Technical Data”.
- Always exchange all of the batteries at the same time.
- Dispose of batteries in an environmentally appropriate way (see “Disposal”)

Connect and set up

1. Insert the plugs of the temperature sensor cables into the thermometer’s connection sockets (black temperature sensor = socket **1**, white temperature sensor = socket **2**).
2. Unwind the temperature sensor cables completely.
3. Pull the protective film off the display.
4. For positioning/attachment of the control module, fold out the support foot on the rear side or secure the thermometer using the magnets to a metallic surface.

The thermometer is now ready for use.



You can also operate the device with only one temperature sensor, for example, when measuring just one piece of meat. In this case, the second temperature sensor does not need to be connected.

Basic functions

General Information

You can use the two temperature sensors to measure the temperature of a large roast at two points or simultaneously measure the temperature of two smaller pieces of meat.

- If you want to measure a large piece, you must select the same type of meat.
- If you are measuring two different types of meat simultaneously, you need to adjust the settings accordingly. In this case, ensure that the correct sensor is inserted into the appropriate piece of meat.

Choose meat type and degree of cooking

1. Slide the function selector switch to **COOK**.
2. Use  to select the desired temperature sensor.
It will be displayed in the top-left corner of the screen (P1 or P1).
3. Press  repeatedly to choose the desired type of meat and the corresponding doneness level. Pay attention to the display.

						
WELL	MEDIUM	RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Doneness WELL

4. If necessary, repeat the process for the other temperature sensor.

Set individual temperature ranges

1. Press  repeatedly to select the  symbol.
2. Use  (increase display) and  (decrease display) to set the desired temperature.
3. Finally, press .

Change temperature measuring unit

1. Slide the function selector switch to **COOK**.
2. Hold  down for longer to switch between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).

Switch off thermometer

- Slide the function selector switch to **OFF**.

Measure temperature



RISK of burns

- Food, oven, and other parts can be very hot. Burns risk! Protect yourself by, for example, using potholders.



ADVICE to prevent material damage

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



The following describes measuring with one probe tip.

Advice on measuring

- Stick the probe tip at least 1.5 cm deep into the thickest part of the meat.
- Do not take measurements directly on the bone.
- If the measured temperature is the same or higher than the set temperature, a beep sounds repeatedly. The meat has then finished cooking according to your chosen settings. The warning beeps then stop, as soon as the measured temperature falls below the set temperature.
- Alternatively, you can press any button to interrupt the beeping sounds for 30 seconds. If the temperature remains the same or higher than the set temperature after 30 seconds, the beeping sounds will resume.

Measure temperature steadily (oven mode)

1. Slide the function selector switch to **COOK**.
2. Select the meat type and degree of cooking (see “Select Meat Type and Degree of Cooking”).
3. Remove the protective cap from the probe tip.
4. Stick the probe tip into the meat.
5. Slide the food into the oven and set the corresponding oven temperature.
6. Guide the cable out of the oven and shut the oven door. The cable adjusts itself to the seal of the oven door. **Be careful around sharp-edged frames and hinges. Do not keep the control module in the hot oven.**
7. Place the control module connected to the cable in the vicinity of the oven.

The temperature will now be progressively measured and displayed.

Measure temperature selectively

1. Slide the function selector switch to **COOK**.
2. Select the meat type and degree of cooking (see “Select Meat Type and Degree of Cooking”).
3. Open the oven and remove the food.
4. Remove the protective cap from the probe tip.
5. Stick the probe tip into the food.

- Wait a few seconds before reading off the temperature under **COOK TEMP** on the display.

After use

- Remove the probe tip again and wipe it down with a soft, damp cloth.
Attention! Burns risk!
- Stick the protective cap onto the probe tip and slide the function selector switch to **OFF**.

Timing

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

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

Simple timing

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

Timer function

- Set the duration of the short time measurement using  (minutes) and  (seconds).
- If you press and hold  or , the displayed values change more quickly.
- Press  in order to start, interrupt, and restart the timer.
- Once the set time has run down, the beeps sound for approx. 30 seconds.
- Press any button to stop the beeping.

Cleaning



RISK of injuries

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



ADVICE to prevent material damage

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

Fault/Remedy

Fault	Possible remedy
No function or display on the screen.	▪ Are the batteries inserted correctly? ▪ Are the batteries fully charged?
“HHH” is displayed on the screen.	▪ The measured temperature is above 250°C.
“LLL” is displayed on the screen.	▪ The measured temperature is below 0°C.
“---” is displayed on the screen.	▪ The temperature sensor is not connected

Technical Data

Model:	Digital roasting thermometer BBQ 2502-1
Battery:	2x AAA, 1,5 V 
Rated current:	60 mA
Heat resistant up to:	aprox. 250 °C (32 °F-482 °F)
Distributor (no service address):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 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

GREND S GmbH hereby declares that the BBQ 2502-1 roasting thermometer complies with EU regulations 2014/30/EU and 2011/65/EU.
This declaration loses its validity if any modification is made to the item that has not been agreed with us in advance.

Hamburg, march 2025
GREND S GmbH



Guarantee

The company GREND S GmbH guarantees for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects on the basis of material or fabrication errors through repair or exchange.
In the event of a guarantee claim, please return the product with the proof of purchase (stipulating the reason for claim) to your dealer.

Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials. Put cardboard with waste paper, films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste.

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Hand in the old device at a collection point for electronic waste or at a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.



Recyclable and disposable batteries do not belong in household waste.

All batteries must be handed in at a collection point in your community, suburb, or at the retailer. Such batteries can thus be disposed of in an environmentally friendly way.

Sommaire

Généralités.....	28
Contenu de l'emballage.....	28
Sécurité	29
Utilisation conforme.....	30
Vue d'ensemble	31
Mise en service	32
Déballage et vérification	32
Insertion/changement des piles.....	32
Connexion et configuration.....	32
Informations générales.....	33
Sélectionner le type de viande et la température à cœur	33
Définir une température spécifique	33
Modifier l'unité de mesure de la température	33
Éteindre le thermomètre.....	33
Mesure temperature	34
Consignes de mesure	34
Mesurer la température en continu (four en marche)	34
Mesurer ponctuellement la température	34
Chronométrer.....	35
Chronométrage simple.....	35
Fonction Timer (minuteur)	35
Nettoyage	35
Problèmes/solutions	36
Caractéristiques techniques.....	36
Déclaration de conformité.....	36
Garantee	37
Mise au rebut	37

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. Cette balance de cuisine est un compagnon pratique pour la cuisine et la maison. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utilisation de votre balance et une grande réussite dans la confection de vos recettes !

L'équipe ADE

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.

Contenu de l'emballage

- Thermomètre à rôtis numérique
- Piles de type AAA, 1,5 V  (2x)
- Mode d'emploi

DANGER pour les enfants

- Cet article n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si celles-ci sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent des instructions relatives à son utilisation.
- Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'article.
- Les piles peuvent être dangereuses pour la santé en cas d'ingestion. Par conséquent, tenez l'appareil et les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion d'une pile, il faut immédiatement solliciter une aide médicale.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Il existe un risque d'étouffement en cas d'ingestion.

RISQUE de blessures

- Soyez prudent lorsque vous utilisez ce thermomètre. La pointe de la sonde représente un risque de blessure. Remplacez toujours le capuchon de protection sur la sonde immédiatement après utilisation.

DANGER d'incendie/brûlure et/ou d'explosion

- Risque d'explosion en cas de remplacement non conforme des piles. Remplacez les piles uniquement par des piles similaires ou un type de pile équivalent. Respectez les indications mentionnées dans les « Caractéristiques techniques ».
- Les piles ne doivent pas être chargées, réactivées avec d'autres moyens, démontées, jetées au feu ou court-circuitées. Dans le cas contraire, il existe un risque élevé d'explosion et de fuite, ainsi que d'échappement de gaz !
- Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide de la batterie. En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment les parties du corps touchées à l'eau claire, et consultez immédiatement un médecin.

ATTENTION Risque de dommages matériels

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

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

Utilisation conforme

Ce thermomètre de cuisson permet de mesurer la température ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

Autres utilisations potentielles :

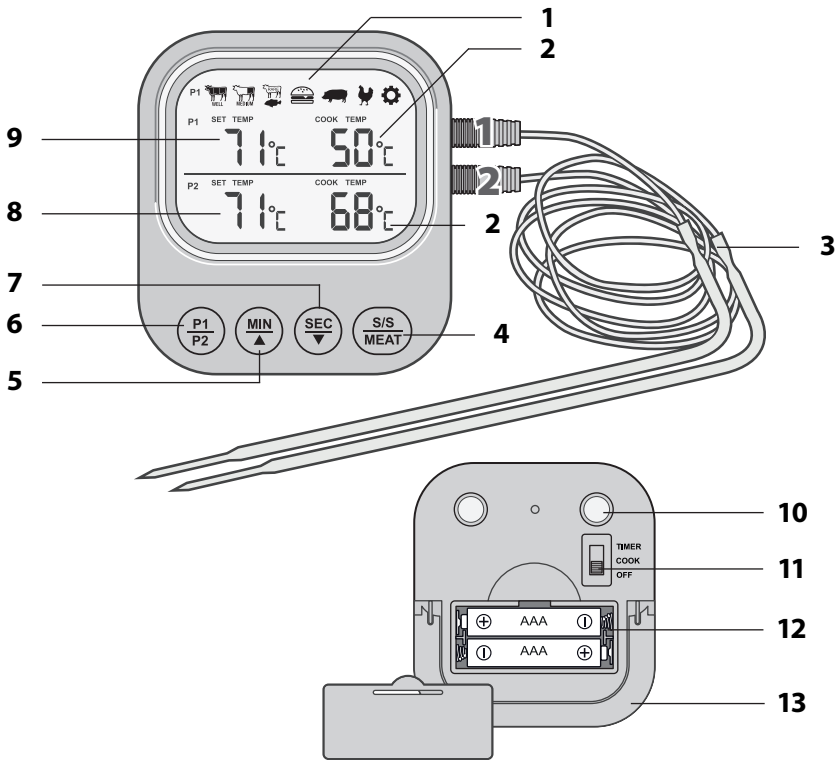
- thermomètre pour barbecue
- thermomètre pour boissons chaudes et froides
- thermomètre pour plats (pour les soupes, préparations à cuire, aliments pour bébés, etc.)

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

Cet article est conçu pour un usage domestique à intervalles réguliers. Cet article ne convient pas à une utilisation professionnelle ou similaire dans les cuisines pour employés dans des magasins, bureaux et autres locaux professionnels, dans des propriétés agricoles, par des clients dans des hôtels, motels et autres résidences de séjour ou dans des chambres d'hôtes.

Le thermomètre n'est pas destiné à mesurer la température des corps d'êtres humains ou d'animaux. La pointe de la sonde représente un risque de blessure !

Vue d'ensemble



- 1 Type de viande à sélectionner 
- 2 Affichage de la température (température mesurée)
- 3 Sonde de température avec câble P1 (en haut) et P2
- 4 Sélectionner le type de viande, changer l'unité de mesure de la température, démarrer et arrêter la mesure du temps.
- 5 Augmenter la valeur de température, régler les minutes
- 6 Sélectionner la sonde de température P1 ou P2
- 7 Diminuer la valeur de température, régler les secondes
- 8 Valeur de température sélectionnée (sonde de mesure P2)
- 9 Valeur de température sélectionnée (sonde de mesure P1)
- 10 Aimant (2x)
- 11 Sélecteur de fonctions
- 12 Compartiment des piles
- 13 Pied repliable

Sans illustration :

- Capuchon de protection pour pointe de sonde

Mise en service

Déballage et vérification

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez soigneusement tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez que la livraison est complète.
3. Vérifiez si l'appareil ou les accessoires sont endommagés. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'article. Dans ce cas, contactez le revendeur chez qui vous avez acheté l'article.

Insertion/changement des piles

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

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



- Un changement de batterie est nécessaire lorsque le symbole d'une batterie vide apparaît sur l'écran ou que rien ne s'affiche du tout.
- N'utilisez que le type de pile indiqué dans les « Caractéristiques techniques ».
- Remplacez toujours toutes les piles à la fois.
- Éliminez les piles usées en respectant l'environnement, voir « Mise au rebut ».

Connexion et configuration

1. Insérez les fiches des câbles des capteurs de température dans les prises du thermomètre (capteur de température noir = prise **1**, capteur de température blanc = prise **2**).
2. Déroulez complètement les câbles des capteurs de température.
3. Déroulez complètement le câble de la sonde de température.
4. Retirez le film de protection de l'écran.
5. Pour positionner ou fixer, dépliez le pied au dos ou fixez le thermomètre à un support métallique à l'aide des aimants.

Le thermomètre est maintenant prêt à l'emploi.



Vous pouvez également utiliser l'appareil avec un seul capteur de température, par exemple, lorsque vous mesurez une seule pièce de viande. Dans ce cas, le deuxième capteur de température n'a pas besoin d'être connecté.

Fonctions principales

Informations générales

Avec les deux capteurs de température, vous pouvez par exemple mesurer la température d'un gros rôti à deux endroits ou mesurer simultanément la température de deux pièces de viande plus petites.

- Si vous souhaitez mesurer une grosse pièce, vous devez choisir le même type de viande.
- Si vous mesurez simultanément deux types de viande différents, vous devez ajuster les paramètres en conséquence. Dans ce cas, assurez-vous que le capteur correct est inséré dans la pièce de viande appropriée.

Sélectionner le type de viande et la température à cœur

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur **COOK**.
2. Sélectionnez le capteur de température souhaité avec .
Il sera affiché dans le coin supérieur gauche de l'écran (P1 ou P2).
3. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour choisir le type de viande souhaité et le niveau de cuisson associé. Faites attention à l'affichage à l'écran.

						
WELL	MEDIUM	RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Niveau de cuisson : WELL

4. Si nécessaire, répétez l'opération pour l'autre capteur de température.

Définir une température spécifique

1. Appuyez plusieurs fois sur  pour sélectionner le symbole .
2. Réglez la température souhaitée avec  (augmenter l'affichage) et  (diminuer l'affichage).
3. Appuyez enfin sur .

Modifier l'unité de mesure de la température

1. Poussez le sélecteur de fonctions sur **COOK**.
2. Maintenez  enfoncé plus longtemps pour passer entre les unités Celsius (°C) et Fahrenheit (°F).

Éteindre le thermomètre

- Poussez le sélecteur de fonctions sur **OFF**.

Mesure 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.



Voici comment mesurer avec une seule pointe de capteur.

Consignes de mesure

- Piquez la pointe de la sonde au minimum à 1,5 cm de profondeur, dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Ne mesurez pas directement sur l'os.
- Lorsque la température est égale ou supérieure à celle réglée, des signaux sonores répétés retentissent. La viande cuit ensuite en fonction de votre réglage. Les signaux sonores cessent dès que la température mesurée tombe en-dessous de celle réglée.
- Alternativement, vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour interrompre les signaux sonores pendant 30 secondes. Si après 30 secondes la température reste égale ou supérieure à la température réglée, les signaux sonores reprendront.

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. Enfouissez votre plat et réglez la température du four en conséquence.
6. Faites passer le câble à l'extérieur et refermez la porte du four. Le câble est adapté au joint de la porte du four. **Faites attention à l'encadrement et aux charnières à arêtes tranchantes. Ne laissez pas le boîtier de commande de l'appareil dans le four chaud.**
7. Posez le boîtier de commande de l'appareil relié au câble près du four.

La température sera maintenant mesurée et affichée en continu.

Mesurer ponctuellement la température

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

4. Retirez le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
5. Piquez la pointe de la sonde dans le plat.
6. Attendez quelques secondes avant de lire la température à l'écran sous **COOK TEMP.**

Après utilisation

1. Retirez à nouveau la pointe de la sonde et essuyez-la avec un chiffon doux et humide.
Attention ! Risque de brûlure !
2. Remplacez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde et poussez le sélecteur de fonctions sur **OFF**.

Chronométrer

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

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

Chronométrage simple

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

Fonction Timer (minuteur)

1. Définissez avec  (minutes) et  (secondes) la durée du minuteur.
Maintenez  ou  enfoncé pour une avance plus rapide des valeurs affichées.
2. Appuyez sur  pour lancer, interrompre et reprendre la fonction Timer (minuteur).
Une fois la durée définie écoulée, des signaux sonores retentissent pendant environ 30 secondes.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour interrompre les signaux sonores.

Nettoyage



RISQUE de blessures

- Soyez prudent lorsque vous utilisez ce thermomètre. La pointe de la sonde représente un risque de blessure.



AVERTISSEMENT sur les dommages matériels

- Le boîtier de commande de l'appareil n'est pas étanche. Ne le passez pas au lave-vaisselle.

1. Essuyez la sonde et le boîtier de commande de l'appareil avec un chiffon doux et humide, et éventuellement un peu de liquide vaisselle pour nettoyer.
2. Frottez bien le thermomètre pour le sécher.
3. Remplacez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde.

Problèmes/solutions

Problème	Solutions possibles
Aucune fonction ou aucun affichage à l'écran.	▪ Les piles sont-elles installées correctement ? ▪ Les piles sont-elles complètement chargées ?
L'écran affiche "HHH".	▪ La température mesurée est supérieure à 250 °C.
L'écran affiche "LLL".	▪ La température mesurée est inférieure à 0 °C.
L'écran affiche "---".	▪ Le capteur de température n'est pas connecté.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Thermomètre à rôtis numérique BBQ 2502-1
Piles:	2x AAA, 1,5 V 
Courant assigné :	60 mA
Résistant à la chaleur jusqu'à :	env. 250 °C (32 °F-482 °F)
Distributeur (pas d'adresse de service après-vente) :	GREND'S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hambourg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Déclaration de conformité

La société GREND'S GmbH déclare par la présente que le thermomètre de cuisson BBQ 2502-1 est conforme aux directives 2014/30/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité dans le cas où la balance subirait une modification n'ayant pas été convenue avec nous.

Hambourg, mars 2025
GREND'S GmbH



Garantee

Chère cliente, cher client,

la société GREND'S GmbH garantit la prise en charge gratuite de défauts matériels ou de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat, par une réparation ou un remplacement.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminez les emballages de façon conforme. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi les substances utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage. Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.



Les piles et batteries ne doivent pas être éliminées avec les déchets ménagers.

Toutes les piles et batteries doivent être déposées dans un point de collecte de votre localité ou rapportées à leur point d'achat. Les piles et batteries seront ainsi traitées dans le respect de l'environnement



SÉPARER LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE
ET LES PLACER DANS LE BAC DE TRI.

Índice

Información general.....	40
Artículos incluidos en la entrega	40
Seguridad.....	41
Uso adecuado.....	42
De un vistazo	43
Puesta en marcha.....	44
Desembalaje y comprobación	44
Colocación/sustitución de las pilas.....	44
Conectar y configurar.....	44
Funciones básicas	45
Información general	45
Selección del tipo de carne y el punto de cocción	45
Selección de un rango de temperatura personalizado	45
Desactivación del termómetro	45
Medición de la temperatura.....	46
Advertencias sobre la medición	46
Medición permanente de la temperatura (funcionamiento en el horno).....	46
Medición de la temperatura de forma puntua.....	46
Medición del tiempo.....	47
Medición del tiempo de forma sencilla	47
Función de temporizador	47
Limpieza	48
Problema/Solución	48
Declaración de conformidad	49
Garantía	49
Eliminación	49

¡Estimada/o cliente!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. Este termómetro le ayuda a comprobar el punto de cocción perfecto y la temperatura de diferentes carnes, vinos y otros alimentos. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad.

Deseamos que lo disfrute.

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo.

Failure to observe the recommendations in this operating manual can lead to injuries or damage to your product. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlas. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones. Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra RIESGO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.

Artículos incluidos en la entrega

- Termómetro de cocina
- Sensor de temperatura
- Pilas AAA, 1,5 V  (2x)
- Manual de instrucciones

RIESGOS para los niños

- Este artículo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o sin experiencia y/o conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona que sea responsable de su seguridad o de la que reciban instrucciones sobre cómo utilizar el artículo.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artículo.
- Las pilas pueden suponer un peligro de muerte si se ingieren. Por ello, mantenga el aparato y las pilas fuera del alcance de los niños. Si se ingiere una pila, debe acudir inmediatamente en busca de asistencia médica.
- Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Existe riesgo de asfixia por ingestión.

RIESGO de lesiones

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

RIESGO de incendio/combustión y/o explosión

- Peligro de explosión debida a una sustitución incorrecta de las pilas. Sustituya las pilas únicamente por otras iguales o por unas de las mismas características. Tenga en cuenta los "Datos técnicos".
- Las pilas no deben cargarse, reactivarse con otros medios, desmontarse, arrojarse al fuego o ponerse en cortocircuito. En caso contrario existe un riesgo mayor de explosión o fuga, y además pueden liberarse gases.
- Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, enjuague el área afectada inmediatamente con abundante agua y busque atención médica rápidamente.

PRECAUCIÓN ante posibles daños materiales

- No sumerja el panel de control en agua ni en ningún otro líquido.
- Proteja el aparato de golpes y sacudidas fuertes.
- Retire las pilas del dispositivo cuando no esté en uso o si no se va a volver a utilizar durante un tiempo. De este modo evitará los daños que pudieran producirse por una fuga del líquido de las pilas.
- Cuando coloque y cambie las pilas, preste atención a la polaridad correcta (+/-).
- No exponga las pilas a condiciones extremas, poniéndolas por ejemplo sobre radiadores o expuestas directamente al sol.
¡Riesgo elevado de derrame!
- Cuando sea necesario, limpie los contactos del aparato y de las pilas antes de colocarlas.

- Coloque únicamente pilas del mismo tipo y no utilice juntas pilas de tipos diferentes o pilas usadas junto con otras nuevas.
- No realice ninguna modificación en el artículo. Llévelo a reparar únicamente a un taller especializado. Las reparaciones realizadas de forma inadecuada pueden suponer un riesgo elevado para el usuario.
- El panel de control no es estanco. No lo lave en el lavavajillas.
- En la parte trasera del panel de control encontrará dos imanes. No lo guarde cerca de tarjetas con bandas magnéticas (tarjetas de crédito, pases de acceso, etc.). Podrían dañarse los datos almacenados.
- No arrastre el panel de control mediante la fijación magnética, ya que podrían producirse arañazos.

Uso adecuado

Este termómetro de cocina se utiliza para medir la temperatura o el punto de cocción de los alimentos mientras se están cocinando.

Otros usos posibles:

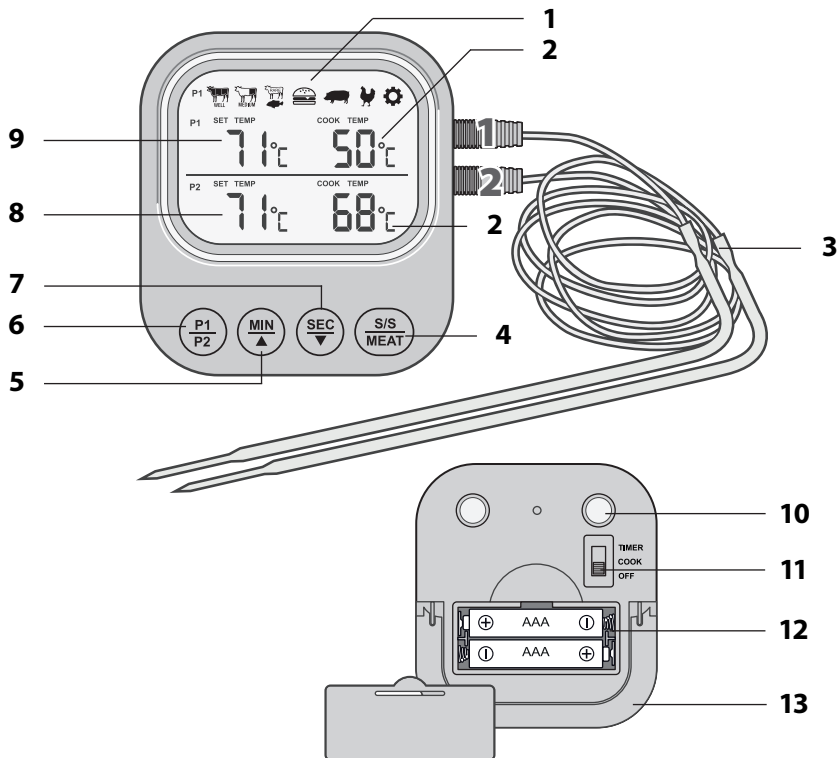
- Termómetro para la parrilla
- Termómetro para bebidas calientes o frías,
- Termómetro para alimentos (para sopas, alimentos cocinados en el horno, alimentos infantiles, etc.)

El termómetro también dispone de función de temporizador.

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

Este termómetro no es apto para medir la temperatura corporal de personas o animales. ¡La punta del sensor podría producir lesiones!

De un vistazo



- 1 Tipo de carne a seleccionar
 - 2 Indicador de temperatura (temperatura medida)
 - 3 Sensor de temperatura con cable P1 (arriba) y P2
 - 4 Seleccionar el tipo de carne, cambiar la unidad de medida de la temperatura, iniciar y detener la medición del tiempo
 - 5 Aumentar valor de temperatura, ajustar minutos
 - 6 Seleccionar sonda de temperatura P1 o P2
 - 7 Disminuir valor de temperatura, ajustar segundos
 - 8 Valor de temperatura seleccionado (sonda P2)
 - 9 Valor de temperatura seleccionado (sonda P1)
 - 10 Imán (2x)
 - 11 Selector de funciones
 - 12 Compartimento para pilas
 - 13 Soporte plegable
- Sin imagen:
- Tapa de protección para la punta del sensor

Puesta en marcha

Desembalaje y comprobación

1. Saque todas las piezas del embalaje y retire con cuidado todo el material de embalaje.
2. Compruebe que la entrega está completa.
3. Compruebe si el artículo o los accesorios están dañados. Si es así, no lo utilice. Si es así, póngase en contacto con el vendedor al que compró el artículo.

Colocación/sustitución de las pilas

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

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



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

Conectar y configurar

1. Inserte los enchufes de los cables de los sensores de temperatura en las conexiones del termómetro (sensor de temperatura negro = conector **1**, sensor de temperatura blanco = conector **2**).
2. Desenrolle completamente los cables de los sensores de temperatura.
3. Retire la lámina de protección de la pantalla.
4. Para colocarlo de pie o fijarlo, tire del soporte situado en la parte posterior hacia fuera o fije el termómetro a una superficie metálica utilizando los imanes.

El termómetro ya está listo para su uso.



También puede operar el dispositivo con solo un sensor de temperatura, por ejemplo, si está midiendo solo una pieza de carne. En este caso, el segundo sensor de temperatura no necesita estar conectado.

Funciones básicas

Información general

Con los dos sensores de temperatura, por ejemplo, puede medir la temperatura de un gran asado en dos puntos o medir la temperatura de dos piezas de carne más pequeñas simultáneamente.

- Si desea medir una pieza grande, debe elegir el mismo tipo de carne.
- Si mide dos tipos de carne diferentes al mismo tiempo, debe ajustar la configuración en consecuencia. En este caso, asegúrese de que el sensor correcto esté insertado en la pieza de carne adecuada.

Selección del tipo de carne y el punto de cocción

1. Deslice el selector de función hasta **COOK**.
2. Seleccione con  el sensor de temperatura deseado.
Este se mostrará en la esquina superior izquierda de la pantalla (**P1** o **P2**).
3. Presione  repetidamente para seleccionar el tipo de carne deseado y el grado de cocción correspondiente. Preste atención a la pantalla.

 WELL	 MEDIUM	 RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Grado de cocción: WELL

4. Si es necesario, repita el proceso para el otro sensor de temperatura.

Selección de un rango de temperatura personalizado

1. Presione  repetidamente para seleccionar el símbolo .
2. Ajuste la temperatura deseada con  (aumentar pantalla) y  (disminuir pantalla).
3. Finalmente, presione .

Cambio de la unidad de medida

1. Deslice el selector de función hasta **COOK**.
2. Mantenga presionado  por más tiempo para cambiar entre las unidades Celsius (°C) y Fahrenheit (°F).

Desactivación del termómetro

- Deslice el selector de función hasta **OFF**.

Medición de la temperatura



RIESGO de quemaduras

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



ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

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



A continuación se describe la medición con una sola punta del sensor.

Advertencias sobre la medición

- Introduzca la punta del sensor hasta al menos 1,5 cm de profundidad en la zona más gruesa de la carne.
- No mida directamente sobre el hueso.
- Si la temperatura medida es igual o superior a la seleccionada, se activará la alarma acústica. En ese momento, la carne estará lista, según la configuración seleccionada. La alarma acústica se para tan pronto como la temperatura medida vuelva a estar por debajo del valor indicado.
- Alternativamente, puede presionar cualquier botón para interrumpir los tonos de señal durante 30 segundos. Si después de 30 segundos la temperatura sigue siendo igual o mayor que la temperatura establecida, los tonos de señal se reanudarán.

Medición permanente de la temperatura (funcionamiento en el horno)

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

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

Medición de la temperatura de forma puntual

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

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

Después del uso

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

Medición del tiempo

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

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

Medición del tiempo de forma sencilla

1. Pulse  para iniciar la medición del tiempo.
2. Vuelva a presionar  para interrumpir la medición del tiempo y pulse de nuevo para volver a reanudarla.

Función de temporizador

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

Limpieza



RIESGO de lesiones

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



ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

- El panel de control no es estanco. No lo lave en el lavavajillas.

1. Limpie el sensor y el panel de control con un paño húmedo y, en caso necesario, con algún producto de limpieza.
2. Seque el termómetro completamente.
3. Coloque la tapa de protección en la punta del sensor.

Problema/Solución

Problema	Posible solución
Sin función o sin visualización en la pantalla.	▪ ¿Las baterías están instaladas correctamente? ▪ ¿Las baterías están completamente cargadas?
Se muestra "HHH" en la pantalla.	▪ La temperatura medida es superior a 250 °C.
Se muestra "LLL" en la pantalla.	▪ La temperatura medida es inferior a 0 °C.
Se muestra "---" en la pantalla.	▪ El sensor de temperatura no está conectado.

Datos técnicos

Modelo:	Termómetro para asados BBQ 2502-1
Pila:	2x AAA, 1,5 V
Corriente nominal:	60 mA
Resistente al calor hasta:	aprox. 250 °C (32 °F-482 °F)
Distribuidor (no service address):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Declaración de conformidad

Por la presente, GRENDS GmbH declara que el termómetro para asados BBQ 2502-1 cumple las directivas europeas 2014/30/UE y 2011/65/UE.

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

Hamburgo, marzo 2025
GRENDS GmbH



Garantía

Estimada/o cliente,

la empresa GRENDS GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo. En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Eliminación

Eliminación del embalaje



Elimine el embalaje separando los materiales. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o de desechos reciclables. Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.



Las pilas y baterías no son basura doméstica.

Todas las pilas y baterías deben depositarse en los puntos de recogida del ayuntamiento, distrito o en los comercios. De este modo puede realizarse la eliminación de pilas y baterías de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Indice

Informazioni generali.....	52
Ambito della fornitura	52
Sicurezza.....	53
Destinazione d'uso	54
Descrizione	55
Messa in funzione	56
Disimballaggio e controllo	56
Inserimento e sostituzione delle batterie	56
Collegamento e configurazione	56
Funzioni principali.....	57
Informazioni generali	57
Scelta del tipo di carne e del livello di cottura	57
Impostare intervallo di temperatura individuale	57
Modifica dell'unità di misura della temperatura	57
Spegnimento del termometro	57
Misurazione della temperatura	58
Avvertenze per la misurazione	58
Misurazione continua della temperatura (funzionamento forno).....	58
Misurazione precisa della temperatura	58
Misurazione del tempo	59
Misurazione del tempo semplice	59
Funzione timer	59
Pulizia.....	59
Guasto / Rimedio.....	60
Dati tecnici	60
Garanzia	60
Smaltimento.....	61

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. Questo termometro vi aiuterà a ottenere un livello di cottura perfetto e verificare la temperatura per diversi tipi di carne, vini e altri cibo. La lunga esperienza della ADE garantisce standard tecnici elevati e qualità consolidata.

Vi auguriamo buon divertimento e buona fortuna.

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto.

Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Explanation of symbols



Questo simbolo accompagnato dalla parola PERICOLO mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola AVVERTENZA indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola ATTENZIONE indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Ambito della fornitura

- Termometro per arrosti
- Sensore di temperatura
- 2 batterie AAA, 1,5 V  (2x)
- Istruzioni per l'uso

PERICOLO per i bambini

- Questo articolo non è destinato, per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di esperienza e/o conoscenze, a meno che vengano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'articolo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'articolo.
- L'ingestione delle batterie può costituire un pericolo mortale. Pertanto, tenete il dispositivo e le batterie lontano dalla portata dei bambini piccoli. In caso di ingestione di una batteria, consultare immediatamente un medico.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale di imballaggio. In caso di ingestione sussiste il pericolo di soffocamento.

RISCHIO di lesioni

- Far attenzione a quando si maneggia il termometro. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni. Dopo l'uso, mettere il tappo di protezione nuovamente immediatamente sulla punta del sensore.

PERICOLO di incendio, ustioni e/o esplosione

- La sostituzione non corretta delle batterie può costituire un pericolo di esplosione. Pertanto, sostituire le batterie solo con altre uguali o di tipo equivalente. Osservare quanto indicato nei "Dati tecnici".
- Le batterie non devono essere ricaricate, riattivate con altri mezzi, smontate, buttate nel fuoco o messe in cortocircuito. Altrimenti, sussiste un forte rischio di esplosione o perdita e potrebbero svilupparsi vapori tossici!
- Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con abbondante acqua fresca e consultare immediatamente un medico.

ATTENZIONE a danni materiali

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

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

Destinazione d'uso

Questo termometro per arrosti è utilizzato per la misurazione della temperatura e del livello di cottura di alimenti durante l'arrostitura.

Ulteriori possibilità di utilizzo:

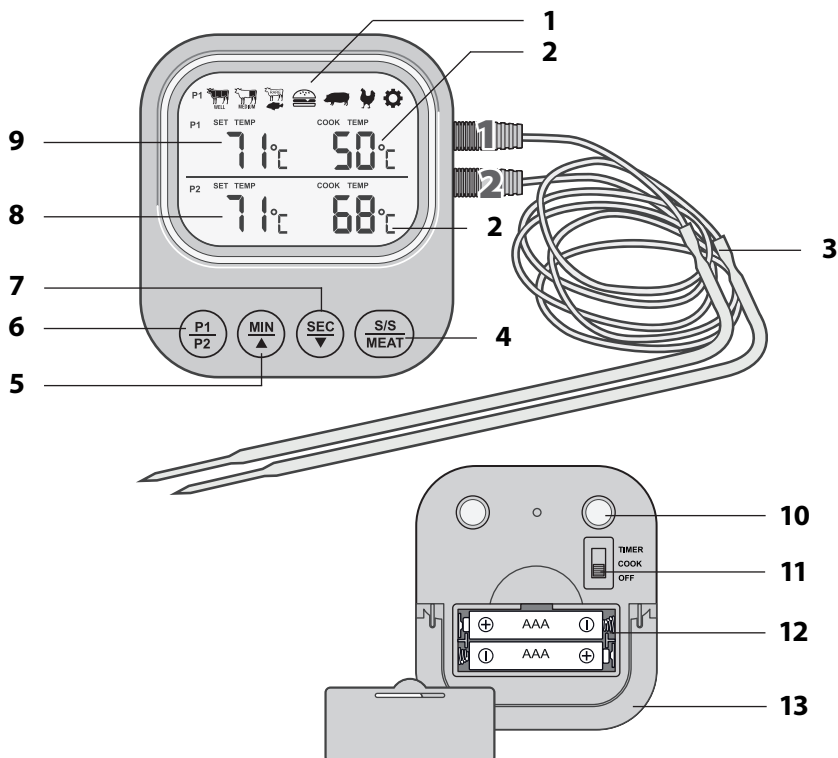
- Termometro per griglia
- Termometro per bibite per bibite calde e fredde,
- Termometro per alimenti (per zuppe, cottura al forno, per alimenti per bambini ecc.)

Il termometro ha anche una funzione timer.

L'articolo è progettato per l'uso in abitazioni private e ai livelli indicati. L'articolo non è adatto per uso commerciale o in cucine per il personale di negozi, uffici e altri settori commerciali, in tenute agricole, da parte di cliente di hotel, motel o altre strutture residenziali o in bed & breakfast.

Il termometro non è idoneo per la misurazione della temperatura corporea di persone o animali. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni!

Descrizione



- 1 Tipo di carne da selezionare
- 2 Display della temperatura (temperatura misurata)
- 3 Sensore di temperatura con cavo P1 (in alto) e P2
- 4 Selezione del tipo di carne, modifica dell'unità di misura della temperatura, avvio e arresto della misurazione del tempo
- 5 Aumentare il valore della temperatura, impostare i minuti
- 6 Selezionare la sonda di temperatura P1 o P2
- 7 Diminuire il valore della temperatura, impostare i secondi
- 8 Valore di temperatura selezionato (sonda P2)
- 9 Valore di temperatura selezionato (sonda P1)
- 10 Magnete (2x)
- 11 Selettore funzione
- 12 Vano batteria
- 13 Base pieghevole

Senza illustrazione:

- Cappuccio di protezione per punte sonda

Messa in funzione

Disimballaggio e controllo

1. Estrarre tutti i componenti dall'imballaggio e rimuovere con cura tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che la fornitura sia completa.
3. Verificare se l'articolo o gli accessori sono danneggiati. In tal caso, non utilizzare l'articolo. In tal caso, contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato l'articolo.

Inserimento e sostituzione delle batterie

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

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



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

Collegamento e configurazione

1. Inserire le spine dei cavi dei sensori di temperatura nelle prese del termometro (sensore di temperatura nero = presa **1**, sensore di temperatura bianco = presa **2**).
2. Srotolare completamente i cavi dei sensori di temperatura.
3. Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
4. Per impostare o fissare, piegare il supporto di base sul lato posteriore o fissare il termometro con i magneti su una superficie metallica.

Il termometro è pronto per l'uso.



È possibile utilizzare il dispositivo anche con un solo sensore di temperatura, ad esempio, quando si misura un solo pezzo di carne. In questo caso, il secondo sensore di temperatura non deve essere collegato.

Funzioni principali

Informazioni generali

Con i due sensori di temperatura, ad esempio, è possibile misurare la temperatura di un grande arrosto in due punti o misurare simultaneamente la temperatura di due pezzi di carne più piccoli.

- Se si desidera misurare un pezzo grande, è necessario scegliere lo stesso tipo di carne.
- Se si misurano contemporaneamente due tipi di carne diversi, è necessario impostare la configurazione di conseguenza. In questo caso, assicurarsi che il sensore giusto sia inserito nel pezzo di carne corretto.

Scelta del tipo di carne e del livello di cottura

1. Portare il selettore funzione su **COOK**.
2. Selezionare con  il sensore di temperatura desiderato.
Questo verrà visualizzato nell'angolo in alto a sinistra del display (**P1** o **P2**).
3. Premere ripetutamente il tasto  per scegliere il tipo di carne desiderato e il grado di cottura associato. Fare attenzione alla visualizzazione sul display.

 WELL	 MEDIUM	 RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Grado di cottura: WELL

4. Se necessario, ripetere l'operazione per l'altro sensore di temperatura.

Impostare intervallo di temperatura individuale

1. Premere ripetutamente  per selezionare il simbolo .
2. Impostare la temperatura desiderata con  (aumentare il display) e  (diminuire il display).
3. Premere infine .

Modifica dell'unità di misura della temperatura

1. Portare il selettore funzione su **COOK**.
2. Tenere premuto  più a lungo per passare tra le unità Celsius (°C) e Fahrenheit (°F).

Spegnimento del termometro

- Portare il selettore funzione su **OFF**.

Misurazione della temperatura



PERICOLO di ustionie

- Alimenti, forno e altre parti possono essere molto caldi. Pericolo di ustioni! Proteggersi utilizzando ad es. guanti da forno.



ATTENZIONE ai danni materiali

- Il comando non è resistente al calore. Non porlo nel forno.



Segue la descrizione della misurazione con una sola punta del sensore.

Avvertenze per la misurazione

- Inserire la punta del sensore ad almeno 1,5 cm di profondità nella parte spessa della carne.
- Non misurare direttamente sull'osso.
- Se la temperatura misurata è pari o superiore a quella impostata, il segnale acustico è ripetuto. La carne è poi cucinata secondo le impostazioni selezionate. I segnali di avviso cessano non appena la temperatura scende nuovamente sotto il valore impostato.
- In alternativa, è possibile premere qualsiasi tasto per interrompere i toni di segnalazione per 30 secondi. Se dopo 30 secondi la temperatura rimane uguale o superiore alla temperatura impostata, i toni di segnalazione riprenderanno.

Misurazione continua della temperatura (funzionamento forno)

1. Portare il selettore funzione su **COOK**.
2. Scegliere il tipo di carne e il livello di cottura (si veda "Sceita del tipo di carne e del livello di cottura").
3. Rimuovere il cappuccio di protezione dalle punte sonda.
4. Inserire le punte sonda nella carne.
5. Spingere il cibo nel forno e impostare la temperatura del forno.
6. Portare il cavo verso l'esterno e chiudere la porta del forno. Il cavo si adatta alle guarnizioni della porta del forno. **Far attenzione a cerniere e telai taglienti. Non lasciare il comando nel forno caldo.**
7. Tenere il comando collegato con il cavo in prossimità del forno.

La temperatura è ora continuamente misurata e visualizzata.

Misurazione precisa della temperatura

1. Portare il selettore funzione su **COOK**.
2. Scegliere il tipo di carne e il livello di cottura (si veda "Sceita del tipo di carne e del livello di cottura").
3. Aprire il forno e tirare fuori il cibo.
4. Rimuovere il cappuccio di protezione dalle punte sonda.

5. Inserire le punte sonda negli alimenti.
6. Attendere alcuni secondi prima di leggere la temperatura sul display sotto **COOK TEMP**.

Dopo l'uso

1. Ancora una volta, rimuovere la punta della sonda e pulirla con un panno morbido e umido. **Attenzione: Pericolo di ustioni!**
2. Inserire il cappuccio di protezione sulle punte sonda e portare il selettore funzione su **OFF**.

Misurazione del tempo

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

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

Misurazione del tempo semplice

1. Premere , per avviare la misurazione del tempo.
2. Premere nuovamente  per interrompere la misurazione del tempo e riprenderla nuovamente.

Funzione timer

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

Pulizia



RISCHIO di lesioni

- Far attenzione a quando si maneggia il termometro. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni.



ATTENZIONE ai danni materiali

- Il comando non è impermeabile. Non lavare in lavastoviglie.

1. Pulire i sensori e il comando con un panno morbido e detergente se necessario.
2. Asciugare accuratamente il termometro.
3. Inserire il cappuccio di protezione sulle punte sonda..

Guasto / Rimedio

Guasto	Possibile rimedio
Nessuna funzione o visualizzazione sul display.	▪ Le batterie sono inserite correttamente? ▪ Le batterie sono completamente cariche?
Viene visualizzato "HHH" sul display.	▪ La temperatura misurata è superiore a 250 °C.
Viene visualizzato "LLL" sul display.	▪ La temperatura misurata è inferiore a 0 °C.
Viene visualizzato "---" sul display.	▪ Il sensore di temperatura non è collegato.

Dati tecnici

Modello:	Termometro per arrosti BBQ 2502-1
Batterie:	2x AAA, 1,5 V ---
Corrente di dimensionamento:	60 mA
Resistente al calore fino a:	ca. 250 °C (32 °F-482 °F)
Distributore (senza indirizzo di servizio):	GRENDS GmbH Stahlwiete 23 22761 Amburgo, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Dichiarazione di conformità

Con la presente la GRENDS GmbH dichiara, che il termometro da arrosti BBQ 2502-1 è conforme alle direttive 2014/30/UE e 2011/65/UE.

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

Amburgo, marzo 2025
GRENDS GmbH



Garanzia

Gentile cliente,

la ditta GRENDS GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto. A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio nella raccolta differenziata. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.



Le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici

Le batterie e gli accumulatori devono essere consegnati presso un centro di raccolta comunale o di quartiere, oppure presso il proprio rivenditore, al fine di garantire il loro smaltimento in modo rispettoso dell'ambiente.

Spis treści

Informacje ogólne.....	64
Zawartość dostawy	64
Użycie zgodne z przeznaczeniem.....	66
W skrócie	67
Uruchomienie.....	68
Rozpakowanie i sprawdzenie	68
Wkładanie/wymiana baterii	68
Podłączanie i konfiguracja.....	68
Funkcje podstawowe.....	69
Informacje ogólne	69
Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia.....	69
Ustalanie indywidualnego zakresu temperatury	69
Zmiana jednostki pomiaru temperatury.....	69
Wyłączanie termometru.....	69
Pomiar temperatury.....	70
Informacje o pomiarze	70
Ciągły pomiar temperatury (tryb piekarnika).....	70
Czasowy pomiar temperatury	70
Pomiar czasu	71
Zwykły pomiar czasu	71
Funkcja licznika czasu.....	71
Pulizia.....	72
Usterka/usunięcie usterki	72
Dane techniczne	72
Deklaracja zgodności.....	73
Gwarancja	73
Utylizacja	73

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Ten termometr pozwala sprawdzić idealny moment upieczenia oraz temperaturę dla różnych gatunków mięs, win i innych artykułów spożywczych. Wieloletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki standard techniczny oraz sprawdzoną jakość.

Życzymy samych przyjemności i sukcesów!

Zespół ADE

Informacje ogólne

O instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem OSTRZEŻENIE ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem WSKAZÓWKA ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Zawartość dostawy

- Termometr do mięs
- Czujnik temperatury
- 2 batterie AAA, 1,5 V  (2x)
- Instrukcja obsługi

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową bądź nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania produktu.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.
- Połknięcie baterii stanowi zagrożenie dla życia. Urządzenie i baterie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast zwrócić się o pomoc medyczną.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci. Połknięcie grozi uduszeniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

- Zachować ostrożność podczas użytkowania termometru. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała. Zawsze po użyciu należy od razu nakładać osłonę na końcówkę czujnika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/obrażeń i/lub wybuchu

- Niebezpieczeństwo wybuchu w przypadku niewłaściwej wymiany baterii. Baterie należy wymieniać tylko na takie same lub na typ o takich samych właściwościach. Przestrzegać "danych technicznych".
- Baterii nie wolno ładować, reaktywować w inny sposób, rozkładać na części, wrzucać w ogień lub powodować ich zwarcia. W przeciwnym razie występuje podwyższone niebezpieczeństwo wybuchu i wycieku, poza tym mogą ulatniać się gazy!
- Proszę unikać kontaktu cieczy baterii ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W razie kontaktu należy natychmiast przemyć zabrudzone miejsca dużą ilością czystej wody i natychmiast skontaktować się z lekarzem.

OSTROŻNIE - straty materialne

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

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

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Ten termometr do mięs służy do pomiaru temperatury lub poziomu upieczenia artykułów spożywczych.

Inne możliwości zastosowania:

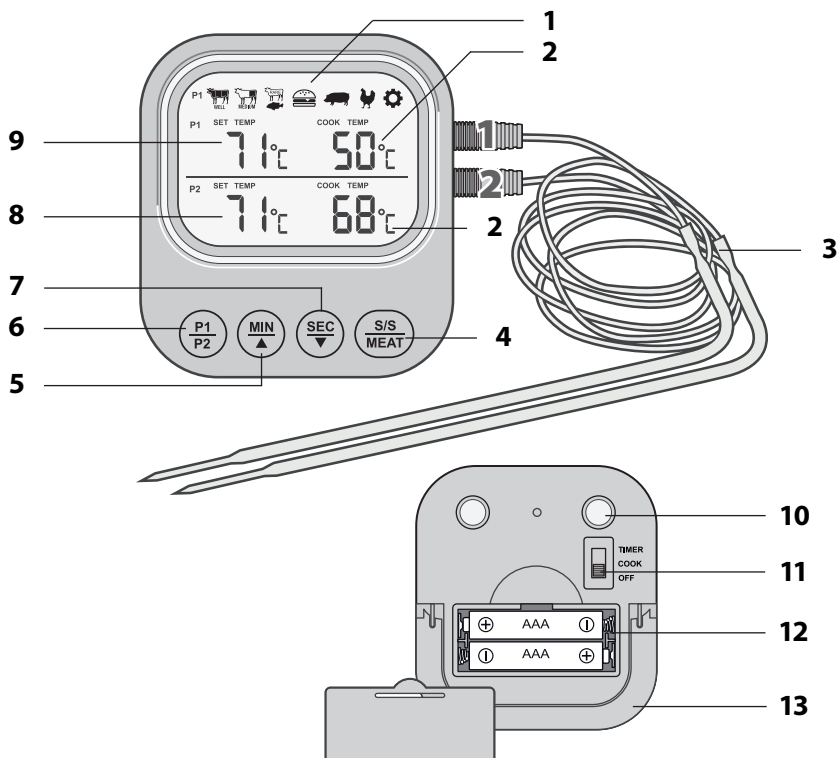
- termometr do grilla
- termometr do ciepłych i zimnych napojów,
- termometr do potraw (zup, podczas pieczenia do żywności dla noworodków itd.)

Termometr posiada ponadto funkcję licznika czasu.

Produkt jest przeznaczony do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych i typowych występujących tam ilości. Produkt nie jest przystosowany do użycia komercyjnego lub w warunkach podobnych do domowych w sklepach, biurach i innych miejscach komercyjnych, gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych ani w pensjonatach.

**Termometr nie jest przeznaczony do pomiaru temperatury ciała ludzi lub zwierząt.
Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała!**

W skrócie



- 1 Rodzaj mięsa do wyboru
- 2 Wyświetlacz temperatury (zmierzona temperatura)
- 3 Czujnik temperatury z kablem P1 (górny) i P2
- 4 Wybór rodzaju mięsa, zmiana jednostki pomiaru temperatury, rozpoczęcie i zatrzymanie pomiaru czasu
- 5 Zwiększenie wartości temperatury, ustawienie minut
- 6 Wybór sondy temperatury P1 lub P2
- 7 Zmniejszenie wartości temperatury, ustawienie sekund
- 8 Wybrana wartość temperatury (sonda P2)
- 9 Wybrana wartość temperatury (sonda P1)
- 10 Magnes (2x)
- 11 Przełącznik wyboru funkcji
 - Bez Rysunku:
 - Osłona końcówki czujnika
- 12 Kieszeń na baterie
- 13 Rozkładana nóżka

Uruchomienie

Rozpakowanie i sprawdzenie

1. Wyjmij wszystkie części z opakowania i ostrożnie usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdź, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdź, czy urządzenie lub akcesoria nie są uszkodzone. Jeśli tak, nie używaj urządzenia. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą, od którego zakupiono urządzenie.

Wkładanie/wymiana baterii

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

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



- Wymiana baterii jest konieczna, gdy na wyświetlaczu pojawia się symbol rozładowanej baterii lub nic nie jest wyświetlane.
- Używać tylko typu baterii podanego w "danych technicznych".
- Zawsze należy wymieniać wszystkie baterie.
- Utylizować stare baterie w sposób ekologiczny, patrz "Utylizacja".

Podłączanie i konfiguracja

1. Włóż wtyczki kabli czujników temperatury do gniazd termometru (czujnik temperatury czarny = gniazdo **1**, czujnik temperatury biały = gniazdo **2**).
2. Całkowicie rozwinęte kable czujników temperatury.
3. Zdjąć folię ochronną z wyświetlacza.
4. W celu ustawienia lub zamocowania należy rozłożyć nóżkę z tyłu lub zamocować termometr za pomocą magnesów na metalowym podłożu.

Termometr jest teraz gotowy do użycia.



Możesz również używać urządzenia tylko z jednym czujnikiem temperatury, na przykład przy pomiarze tylko jednego kawałka mięsa. Wtedy drugi czujnik temperatury nie musi być podłączony.

Funkcje podstawowe

Informacje ogólne

Za pomocą dwóch czujników temperatury możesz na przykład zmierzyć temperaturę dużego pieczenia w dwóch miejscach lub jednocześnie zmierzyć temperaturę dwóch mniejszych kawałków mięsa.

- Jeśli chcesz zmierzyć dużą sztukę, musisz wybrać ten sam rodzaj mięsa.
- Jeśli jednocześnie mierzysz dwa różne rodzaje mięsa, musisz odpowiednio dostosować ustawienia. W takim przypadku upewnij się, że odpowiedni czujnik znajduje się w odpowiednim kawałku mięsa.

Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na **COOK**.
2. Wybierz czujnik temperatury za pomocą . Będzie on wyświetlany w lewym górnym rogu ekranu (P1 lub P2).
3. Naciśnij wielokrotnie przycisk , aby wybrać pożądany rodzaj mięsa i związany z nim stopień

						
WELL	MEDIUM	RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Stopień wysmażenia WELL

4. W razie potrzeby powtórz proces dla drugiego czujnika temperatury.

Ustalanie indywidualnego zakresu temperatury

1. Naciśnij wielokrotnie , aby wybrać symbol .
2. Ustaw pożądaną temperaturę za pomocą  (zwiększ wyświetlanie) i  (zmniejsz wyświetlanie).
3. Na koniec naciśnij .

Zmiana jednostki pomiaru temperatury

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na **COOK**.
2. Przytrzymaj  dłużej, aby przełączyć jednostki na stopnie Celsjusza (°C) lub Fahrenheita (°F).

Wyłączanie termometru

- Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na **OFF**.

Pomiar temperatury



NIEBEZPIECZEŃSTWO oparzeń

- Artykuły spożywcze, piekarnik i inne części mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo oparzeń! Należy się zabezpieczać, stosując np. ścierkę do garnków.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

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



Poniżej opisano pomiar za pomocą jednej końcówki czujnika.

Informacje o pomiarze

- Włożyć końcówkę czujnika na głębokość co najmniej 1,5 cm w najgrubszą część mięsa.
- Nie mierzyć bezpośrednio na kości.
- Jeżeli zmierzona temperatura jest równa lub wyższa niż temperatura ustawiona, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że mięso zostało upieczone zgodnie z wybranym ustawieniem. Sygnały ostrzegawcze cichną, kiedy zmierzona temperatura spadnie poniżej ustawionego poziomu.
- Alternatywnie możesz nacisnąć dowolny przycisk, aby wstrzymać sygnały dźwiękowe na 30 sekund. Jeśli po 30 sekundach temperatura nadal będzie równa lub większa niż ustawiona, sygnały dźwiękowe ponownie się włączą.

Ciągły pomiar temperatury (tryb piekarnika)

1. Przesunąć przełącznik wyboru funkcji na **COOK**.
2. Wybrać rodzaj mięsa i poziom upieczenia (patrz „Wybór rodzaju mięsa i poziomu upieczenia”).
3. Zdjąć osłonę z końcówki czujnika.
4. Włożyć końcówkę czujnika w mięso.
5. Wsunąć artykuł spożywczy do piekarnika i ustawić jego odpowiednią temperaturę.
6. Wyciągnąć kabel na zewnątrz i zamknąć drzwi piekarnika. Kabel dostosowuje się do uszczelki drzwi piekarnika. **Zachować ostrożność na ramach z ostrymi krawędziami i zawiasach. Nie odkładać panelu obsługowego do gorącego piekarnika.**
7. Odłożyć panel obsługowy połączony kablem w pobliżu piekarnika.

Temperatura jest mierzona i wyświetlana ciągle.

Czasowy pomiar temperatury

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

4. Zdjąć osłonę z końcówki czujnika.
5. Włożyć końcówkę czujnika w artykuł spożywczy.
6. Odczekać kilka sekund, aż będzie można odczytać temperaturę na wyświetlaczu w opcji **COOK TEMP**.

Po użyciu

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

Pomiar czasu

Maksymalny zakres pomiaru wynosi 99 minut i 59 sekund.

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

Zwykły pomiar czasu

1. Nacisnąć , aby rozpocząć pomiar czasu.
2. Nacisnąć ponownie , aby przerwać pomiar czasu i go kontynuować.

Funkcja licznika czasu

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

Pulizia



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

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



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Panel obsługowy nie jest wodoszczelny. Nie wolno czyścić w zmywarce do naczyń.

1. Wytrzeć czujnik i panel obsługi miękką zwilżoną ściereczką, ewentualnie z niewielką ilością środka do czyszczenia.
2. Dokładnie wytrzeć termometr do sucha.
3. Założyć osłonę na końcówkę czujnika.

Usterka/usunięcie usterki

Usterka	Usunięcie usterki
Brak funkcji lub wyświetlania na ekranie.	▪ Czy baterie są poprawnie włożone? ▪ Czy baterie są w pełni naładowane?
Na wyświetlaczu pojawia się „HHH”.	▪ Zmierzona temperatura jest wyższa niż 250 °C.
Na wyświetlaczu pojawia się „LLL”.	▪ Zmierzona temperatura jest niższa niż 0 °C.
Na wyświetlaczu pojawia się „---”.	▪ Czujnik temperatury nie jest podłączony.

Dane techniczne

Model:	Termometr do mięs BBQ 2502-1
Baterie:	2x AAA, 1,5 V
Prąd znamionowy:	60 mA
Odporność na temperaturę do:	ok. 250 °C (32 °F-482 °F)
Dystrybutor (bez adresu serwisowego):	GREND'S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

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

Deklaracja zgodności

Firma GREND S GmbH niniejszym oświadcza, że termometr do pieczenia BBQ 2502-1 jest zgodny z dyrektywami UE 2014/30/UE i 2011/65/UE.

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

Hamburg, marzec 2025
GREND S GmbH



Gwarancja

Szanowni Państwo,

Firma GREND S GmbH gwarantuje przez 2 lata od daty zakupu bezpłatne usuwanie braków z tytułu błędów materiałowych lub produkcyjnych w drodze naprawy lub wymiany.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o podanie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych. Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.



Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Wszystkie baterie i akumulatory należy oddawać do punktu zbiórki w gminie, dzielnicy lub sklepie. W ten sposób baterie i akumulatory mogą trafić do ekologicznej utylizacji.

Inhoud

Algemeen.....	76
Leveringsomvang.....	76
Veiligheid.....	77
Gebruik volgens de voorschriften.....	78
Overzicht	79
Ingebruikname.....	80
Uitpakken en controleren	80
Batterijen plaatsen/vervangen	80
Aansluiten en opstellen	80
Basisfuncties.....	81
Algemeen	81
Vleessoort en gaarheid kiezen	81
Individueel temperatuurbereik instellen	81
Temperatuureenheid wijzigen.....	81
Thermometer uitschakelen	81
Temperatuur meten	82
Instructies voor het meten	82
Temperatuur continu meten (ovenmodus)	82
Temperatuur op een punt meten	82
Tijd meten	83
Eenvoudige tijdmeting	83
Timerfunctie	83
Reinigen.....	83
Fout / remedie.....	84
Technische gegevens.....	84
Verklaring van overeenstemming.....	84
Garantie	85
Afvoer	85

Geachte klant!

U hebt gekozen voor de aanschaf van een kwalitatief hoogwaardig product van het merk ADE, dat intelligente functies met een buitengewoon ontwerp verenigt. Met deze thermometer kun je het perfecte kookpunt en de perfecte temperatuur controleren voor verschillende soorten vlees, wijn en ander voedsel. De jarenlange ervaring van het merk ADE verzekert een hoge technische standaard en bewezen kwaliteit.

Wij wensen u veel plezier en succes bij het wegeng!

Uw ADE-team

Algemeen

Over deze gebruiksaanwijzing



Deze gebruiksaanwijzing beschrijft het artikel veilig kunt gebruiken en onderhouden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing, om hem later te kunnen raadplegen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, voeg dan ook deze gebruiksaanwijzing bij. Het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot letsel of schade aan het artikel.

Zeichenerklärung



Dit symbool in combinatie met het woord GEVAAR waarschuwt voor ernstig letsel.



Dit symbool in combinatie met het woord WAARSCHUWING waarschuwt voor matig en licht letsel.



Dit symbool in combinatie met het woord AANWIJZING waarschuwt voor materiële schade.



Dit symbool duidt extra informatie en algemene aanwijzingen aan.

Leveringsomvang

- Braadthermometer
- Temperatuursensor
- Batterij Typ AAA, 1,5 V  (2x)
- Gebruiksaanwijzing

Veiligheid

GEVAAR voor kinderen

- Dit artikel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij worden begeleid door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over hoe het artikel te gebruiken.
- Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het artikel spelen.
- Batterijen kunnen bij inslikken levensgevaarlijk zijn. Houd apparaat en batterijen daarom buiten bereik van kleine kinderen. Als een batterij is ingeslikt, moet onmiddellijk medische hulp worden ingeroepen.
- Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal. Bij inslikken bestaat verstikkingsgevaar. Zorg er ook voor dat de plastic zak niet over het hoofd wordt getrokken.

GEVAAR voor letsel

- Wees voorzichtig bij het hanteren van de thermometer. Door de sensorpunt bestaat er gevaar voor letsel. Plaats na gebruik altijd onmiddellijk de beschermkap weer op de sensorpunt.

GEVAAR voor brand/brandwonden en/of explosie

- Explosiegevaar bij onjuist vervangen van batterijen. Vervang batterijen alleen door hetzelfde of een gelijkwaardig type. Raadpleeg de „Technische gegevens“.
- Batterijen mogen niet worden opgeladen, met andere middelen worden geactiveerd, uit elkaar worden gehaald, in het vuur worden gegooid of kortgesloten. Dit verhoogt het risico op explosies en lekkage, bovendien kunnen er gasen vrijkomen!
- Vermijd contact van de batterijvloeistof met huid, ogen en slijmvliezen. Spoel bij contact de getroffen plekken onmiddellijk met veel helder water en raadpleeg direct een arts.

WACHT U voor materiële schade

- Dompel het bedieningspaneel niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het artikel tegen harde schokken en trillingen.
- Haal de batterijen uit het artikel als deze leeg zijn of als u het apparaat langere tijd niet gebruikt. Dit voorkomt schade door lekkage.
- Let bij het plaatsen en vervangen van batterijen op de juiste polariteit (+/-).
- Stel batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden, zoals opslag op radiatoren of onder directe zon. Dit verhoogt het risico op lekkage!
- Reinig batterij- en apparaatcontacten indien nodig voordat u de batterijen plaatst.
- Gebruik alleen batterijen van hetzelfde type, combineer geen verschillende typen of oude en nieuwe batterijen met elkaar.

- Breng geen wijzigingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen uitvoeren door een vakwerkplaats. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken.
- Het bedieningspaneel is niet waterdicht. Reinig het niet in de vaatwasser.
- Aan de achterkant van het bedieningspaneel bevinden zich twee magneten. Bewaar het daarom niet in de buurt van kaarten met magneetstrippen (kredietkaarten, toegangskarten, enz.). De daarop opgeslagen gegevens kunnen beschadigd raken.
- Schuif het bedieningspaneel bij magnetische bevestiging niet over het oppervlak, dit kan krassen veroorzaken.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit braadthermometer dient voor het meten van de temperatuur of de gaarheid van voedingsmiddelen tijdens het braden.

Andere toepassingsmogelijkheden:

- Grillthermometer
- Drankthermometer voor warme en koude dranken
- Voedselthermometer (voor soepen, bij het bakken, voor babyvoeding, enz.)

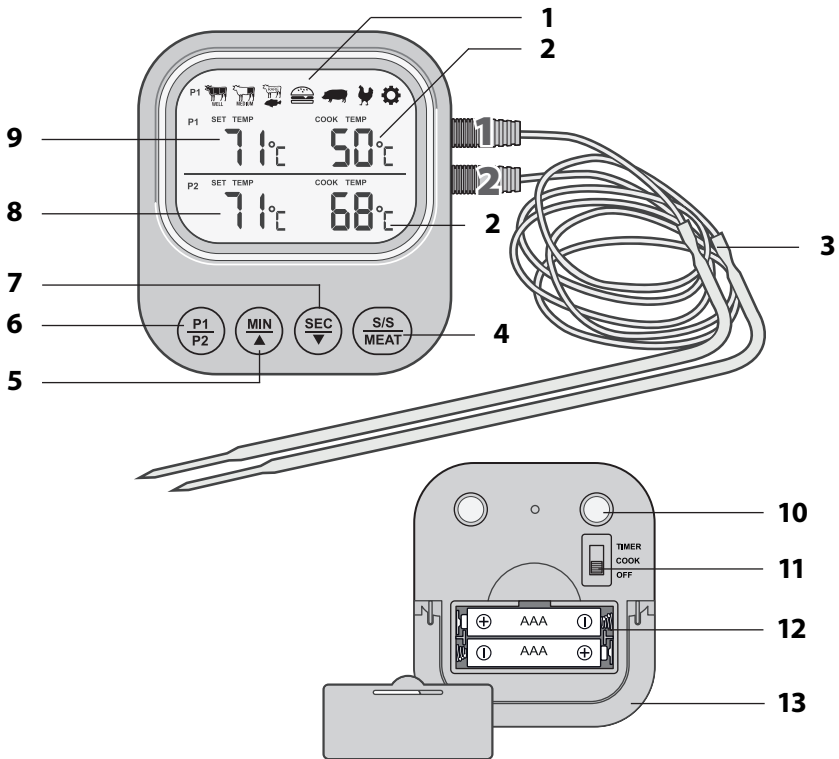
De thermometer beschikt bovendien over een timerfunctie.

Het artikel is ontworpen voor gebruik in huishoudens en de daar gebruikelijke hoeveelheden.

Voor commercieel of huishoudelijk gebruik in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden, op boerderijen, door klanten in hotels, motels of andere wooneenheden of in bed-and-breakfast-accommodaties is het artikel ongeschikt.

Voor het meten van de lichaamstemperatuur van mensen of dieren is de thermometer niet geschikt. Door de sensorpunt bestaat er gevaar voor letsel!

Overzicht



- 1 Te selecteren vleessoort
- 2 Temperatuurweergave (gemeten temperatuur)
- 3 Temperatuursensor met kabel P1 (boven) en P2
- 4 Type vlees selecteren, temperatuureenheid wijzigen, tijdmeting starten en stoppen
- 5 Temperatuurwaarde verhogen, minuten instellen
- 6 Selecteer temperatuursonde P1 of P2
- 7 Temperatuurwaarde verlagen, seconden instellen
- 8 Gekozen temperatuurwaarde (sonde P2)
- 9 Gekozen temperatuurwaarde (sonde P1)
- 10 Magneet (2x)
- 11 Functieschakelaar
- 12 Batterijvak (onderzijde)
- 13 Uitklapbare standaard

Zonder afbeelding:

- Beschermkap voor de sensorpunt

Ingebruikname

Uitpakken en controleren

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder zorgvuldig al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of de levering compleet is.
3. Controleer of het artikel of de accessoires schade vertonen. Als dit het geval is, gebruik het artikel dan niet. Neem in dat geval contact op met de verkoper waar u het artikel hebt gekocht.

Batterijen plaatsen/vervangen

Voor gebruik hebt u 2 batterijen van het type AAA, 1,5 V nodig (bij de levering inbegrepen).

1. Open het batterijvak aan de achterkant van het bedieningspaneel.
2. Plaats de batterijen zoals aangegeven op de bodem van het batterijvak. Let op de juiste polariteit (+/-).
3. Sluit het batterijvak weer.



- Een batterijwissel is nodig wanneer op het display het symbool van een lege batterij wordt weergegeven of er niets meer wordt weergegeven.
- Gebruik alleen het batterijtype dat vermeld staat onder „Technische gegevens“.
- Vervang altijd alle batterijen tegelijkertijd.
- Voer oude batterijen milieuvriendelijk af, zie „Afvalverwerking“.

Aansluiten en opstellen

1. Steek de stekkers van de temperatuurvoelers in de aansluitingen van de thermometer (zwarte temperatuursensor = aansluiting **1**, witte temperatuursensor = aansluiting **2**).
2. Rol de kabels van de temperatuurvoelers volledig af.
3. Verwijder de beschermfolie van het display.
4. Om het thermometer op te stellen of te bevestigen, klapt u de standaard aan de achterkant uit of bevestigt u de thermometer met de magneten op een metalen ondergrond.

De thermometer is nu klaar voor gebruik.



U kunt het apparaat ook alleen met één temperatuurvoeler gebruiken, bijvoorbeeld bij slechts één stuk vlees. De tweede temperatuurvoeler hoeft dan niet aangesloten te zijn.

Basisfuncties

Algemeen

Met de twee temperatuurvoelers kunt u bijvoorbeeld de temperatuur van een groot stuk vlees op twee plaatsen meten of tegelijkertijd de temperatuur van twee kleinere stukken vlees meten.

- Als u een groot stuk wilt meten, moet u hetzelfde soort vlees kiezen.
- Als u tegelijkertijd twee verschillende soorten vlees meet, moet u de instelling dienovereenkomstig aanpassen. Let in dit geval ook op dat de juiste temperatuurvoeler in het juiste stuk vlees zit.

Vleessoort en gaarheid kiezen

1. Schuif de functiekeuzeschakelaar naar **COOK**.
2. Kies met  de gewenste temperatuurvoeler.
Deze wordt in de linkerbovenhoek van het display weergegeven (P1 of P2).
3. Selecteer door herhaaldelijk de -toets in te drukken het gewenste type vlees en het bijbehorende kookniveau. Let op de weergave op het display.

 WELL	 MEDIUM	 RARE				
≥ 72 °C*	≥ 60 °C	≥ 55 °C	≥ 72 °C*	≥ 74 °C*	≥ 74 °C*	≥ 71 °C
≥ 162 °F	≥ 140 °F	≥ 131 °F	≥ 162 °F	≥ 165 °F	≥ 165 °F	≥ 160 °F

* = Kookniveau WELL

4. Herhaal indien nodig de handeling voor de andere temperatuurvoeler.

Individueel temperatuurbereik instellen

1. Druk herhaaldelijk op  om het symbool  te selecteren.
2. Stel de gewenste temperatuur in met  (om het display te verhogen) en  (om het display te verlagen).
3. Druk ten slotte op .

Temperatuureenheid wijzigen

1. Schuif de functiekeuzeschakelaar naar **COOK**.
2. Houd  langer ingedrukt om tussen de eenheden Celsius (°C) en Fahrenheit (°F) te schakelen.

Thermometer uitschakelen

- Schuif de functiekeuzeschakelaar naar **OFF**.

Temperatuur meten



GEVAAR voor brandwonden

- Voedingsmiddelen, ovens en andere onderdelen kunnen zeer heet worden. Verbrandingsgevaar! Bescherm uzelf, bijvoorbeeld door ovenwanten te gebruiken.



LET OP voor materiële schade

- Het bedieningspaneel is niet hittebestendig. Laat het niet in de oven liggen.



Hieronder wordt het meten met één voelermet een punt beschreven.

Instructies voor het meten

- Steek de sensorpunt minimaal 1,5 cm diep in het dikste deel van het vlees.
- Meet niet direct bij het bot.
- Als de gemeten temperatuur gelijk is aan of hoger dan de ingestelde temperatuur, klinken er herhaaldelijk waarschuwingssignalen. Het vlees is dan gaar volgens uw gekozen instelling. De signalen stoppen zodra de gemeten temperatuur weer onder de ingestelde waarde komt.
- U kunt ook op een willekeurige toets drukken om de geluidssignalen 30 seconden te onderbreken. Als de temperatuur na 30 seconden nog steeds gelijk of hoger is dan de ingestelde temperatuur, worden de geluidssignalen opnieuw geactiveerd.

Temperatuur continu meten (ovenmodus)

1. Schuif de functiekeuzeschakelaar naar **COOK**.
2. Kies vleessoort en gaarheid (zie „Vleessoort en gaarheid kiezen“).
3. Verwijder de beschermkap van de sensorpunt.
4. Steek de sensorpunt in het vlees.
5. Plaats het voedsel in de oven en stel de juiste oventemperatuur in.
6. Leid het kabeltje naar buiten en sluit de ovendeur.
Het kabeltje past zich aan de ovendichting aan. Wees voorzichtig met scherpe randen en scharnieren. Laat het bedieningspaneel niet in de hete oven liggen.
7. Leg het bedieningspaneel, verbonden met het kabeltje, in de buurt van de oven.

De temperatuur wordt nu continu gemeten en weergegeven.

Temperatuur op een punt meten

1. Schuif de functiekeuzeschakelaar naar **COOK**.
2. Kies vleessoort en gaarheid (zie „Vleessoort en gaarheid kiezen“).
3. Open de oven en haal het voedsel eruit.
4. Verwijder de beschermkap van de sensorpunt.
5. Steek de sensorpunt in het voedsel.

6. Wacht enkele seconden voordat u de temperatuur op het display bij **COOK TEMP** afleest.

Na gebruik

1. Trek de sensorpunt uit het voedsel en veeg deze schoon met een zachte, vochtige doek.
Let op! Verbrandingsgevaar!
2. Plaats de beschermkap op de sensorpunt en schuif de functiekeuzeschakelaar naar **OFF**.

Tijd meten

Het maximale meetbereik bedraagt 99 minuten en 59 seconden.

1. Schuif de functiekeuzeschakelaar naar **TIMER**.
2. Druk eventueel gelijktijdig op  en  om de weergave op het display op „00:00“ te zetten.

Eenvoudige tijdmeting

1. Druk op  om de tijdmeting te starten.
2. Druk opnieuw op  om de tijdmeting te pauzeren en weer te hervatten.

Timerfunctie

1. Stel de gewenste tijdsduur in met  (minuten) en  (seconden).
Houd  of  ingedrukt om de weergegeven waarden sneller vooruit te laten lopen.
2. Druk op  om de timer te starten, te pauzeren en opnieuw te starten.
Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinken er ongeveer 30 seconden lang waarschuwingssignalen.
3. Druk op een willekeurige toets om de waarschuwingssignalen te stoppen.

Reinigen



WAARSCHUWING voor letsel

- Wees voorzichtig bij het hanteren van de thermometer. Door de sensorpunt bestaat er gevaar voor letsel.



LET OP voor materiële schade

- Het bedieningspaneel is niet waterdicht. Reinig het niet in de vaatwasser.

1. Veeg de sensor en het bedieningspaneel schoon met een vochtige, zachte doek en eventueel een beetje afwasmiddel.
2. Droog het thermometer grondig af.
3. Plaats de beschermkap op de sensorpunt.

Fout / remedie

Fout	Mogelijke remedie
Geen functie of weergave op het display.	▪ Zijn de batterijen correct geplaatst? ▪ Zijn de batterijen volledig opgeladen?
Op het display wordt "HHH" weergegeven.	▪ De gemeten temperatuur is hoger dan 250 °C.
Op het display wordt "LLL" weergegeven.	▪ De gemeten temperatuur is lager dan 0 °C.
Op het display wordt "---" weergegeven.	▪ De temperatuurvoeler is niet aangesloten.

Technische gegevens

Model:	Digitale braadthermometer BBQ 2502-1
Batterij:	2x AAA, 1,5 V 
Nominale stroom:	60 mA
Hittebestendig tot:	ca. 250 °C (32 °F-482 °F)
Distributeur (geen onderhoudsadres):	GREND'S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Onze producten worden doorlopend ontwikkeld en verbeterd.
Daarom kunnen er altijd technische en ontwerpwijzigingen worden aangebracht.

Verklaring van overeenstemming

GREND'S GmbH verklaart hierbij dat de braadthermometer BBQ 2502-1 voldoet aan de richtlijnen 2014/30/EU en 2011/65/EU.

De verklaring verliest haar geldigheid als er een wijziging aan de weegschaal wordt aangebracht die niet met ons is overeengekomen.

Hamburg, maart 2025
GREND'S GmbH



Garantie

De firma GREND'S GmbH garandeert tot 2 jaar na de aankoopdatum het kostenloze herstel van defecten als gevolg van materiaal- en fabricagefouten door reparatie of vervanging. Retourneer het artikel in geval van aanspraak op de garantie met het aankoopbewijs (en vermeld hierop de reden voor de aanspraak) aan uw detailhandelaar.

Afvoer

Afvoer van de verpakking



Voer de verpakking gescheiden af. Doe karton bij het oud papier en folies in de bak voor hergebruik.

Afvoer van het artikel

Voer het artikel in overeenstemming met de in uw land geldende voorschriften af.



Apparaten mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd

An het eind van zijn levensduur moet het artikel op de juiste wijze worden afgevoerd. Daarbij worden de in het apparaat aanwezige herbruikbare materialen hergebruikt en wordt de belasting van het milieu vermeden. Lever het oude apparaat in bij een verzamelpunt voor elektronisch afval of een kringloopcentrum. Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkende bedrijf of de gemeente.



Batterijen en accu's horen niet in het huishoudelijk afval

Alle batterijen en accu's moeten bij een verzamelpunt van de gemeente, het stadsdeel of bij een detailhandelaar worden ingeleverd. Daardoor kunnen batterijen en accu's op milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd.

