

WESTMARK

DIGITALES FUNKTHERMOMETER
DIGITAL WIRELESS THERMOMETER




WESTMARK QUALITY

Sicherheitshinweise:

Die ist ein elektronisches Messgerät. Bitte halten Sie das gesamte Thermometer – insbesondere die Batterien, den(ggf. heißen) Temperaturfühler und das(ggf. heiße Kabel) auf jeden Fall von Kindern fern.

Tragen Sie bei der Entnahme des Messfühlers aus dem Gargut sowie bei dem Anfassen des heißen Kabels immer entsprechende Schutzkleidung (Kochhandschuhe), um Verbrennungen zu vermeiden.

Nehmen Sie keine Änderungen oder selbständigen Reparaturen an den Komponenten des Gerätes vor. Es können Schäden auftreten. Die Garantie erlischt.

Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, hohen Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit, Staubbelastungen, großen Kräfteinwirkungen, um Schäden und Fehlfunktionen zu vermeiden.

Kabel und Fühler sind bis zu 250° C hitzebeständig. Achten Sie bitte darauf, dass die Temperaturen nicht höher sind. Das Material ist hierfür nicht ausgelegt. Das Material ist auch nicht für den Kontakt mit direkten Flammen ausgelegt. Niemals den Messfühler in eine offene Flamme halten.

Das Gerät darf niemals für Messungen in der Mikrowelle verwendet werden.

Pflegehinweise:

Den Metallfühler und das Kabel reinigen Sie bitte vor und nach jeder Nutzung (insbesondere vor dem ersten Gebrauch) mit einem milden Spülmittel und heißem Wasser. Danach sorgfältig abtrocknen. Die elektronische Messeinheit können Sie mit einem nicht zu feuchten Tuch sanft abwischen

(keine scharfen Reinigungsmittel verwenden). Danach kurz trockenreiben. Tauchen Sie die elektronische Messeinheit niemals in Flüssigkeit oder Wasser.

Das Bratenthermometer und seine Elemente sind NICHT für die Spülmaschine geeignet. Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Bitte lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen auf.

Inbetriebnahme

Sowohl das Empfangsgerät wie auch die Basisstation benötigen Batterien.

Empfangsgerät

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Empfängers, indem Sie es mit leichtem Druck in Pfeilrichtung wegschieben. Legen Sie die erforderlichen 2 Batterien gem. der im Gehäuse enthaltenen Vorgabe ein und schließen Sie das Batteriefach wieder.

Basisstation

Die Basisstation hat an der Unterseite ein Batteriefach mit Schnappverschluss. Bitte legen Sie auch hier 2 Batterien gem. der im Gehäuse enthaltenen Vorgabe ein und schließen Sie das Fach wieder.

Batterietyp: AAA 1.5 V

Einschalten: An der Unterseite der Basisstation wie auf der Rückseite des Empfangsgerätes sind ‚Power‘ Schalter, die Sie bitte beide auf ‚ON‘ stellen. Die Kontrollleuchte an der Basis leuchtet kurz auf.

Stecken Sie nun das Messkabel mit dem Stecker in die Anschlussbuchse des Basisgerätes ein. Das Thermometer ist nun einsatzbereit und zeigt die momentane Temperatur an ‚CURRENT TEMP‘. (Hinweis: Falls das Kabel

nicht richtig eingesteckt ist, ertönt ein Hinweisston, die Kontrolllampe blinkt und eine Fehlermeldung erscheint im Display.)

Das Thermometer ist mit einem Funksensor ausgestattet. Die Basisstation sollte auf dem Tisch oder der Arbeitsfläche verbleiben (Achtung: bitte nicht zu nah an der Hitzequelle!!), während Sie das Empfangsgerät bequem bei sich tragen können. Der Sender funktioniert bis zu einer maximalen Reichweite von 30 m.

MODE = Modus

MEAT = Fleisch

TASTE = Geschmack

Bedienung:

Mit der Taste ‚MODE‘ können Sie zwischen der Temperaturanzeige in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) wechseln.

Mit der Taste ‚MEAT‘ (Fleisch) wählen Sie die Fleischsorte aus, die Sie zubereiten wollen. Der obere Displaybereich zeigt eine Abbildung (Piktogramm) und die entsprechende Bezeichnung:

BEEF = Rind

LAMB = Lamm

VEAL = Kalb

HAMBURGER = Burger (Frikadellen)

PORK = Schwein

TURKEY = Truthahn

CHICKEN = Hähnchen / Huhn

FISH = Fisch

Mit der Taste ‚TASTE‘ können Sie nun bestimmen, wie Ihr Fleisch gegart werden soll:

RARE = blutig

M RARE = halb blutig / englisch

MEDIUM = rosa

M WELL = halbrosa

WELL = ganz durch(gebraten)

Geflügel sollte aus Sicherheitsgründen immer ganz durchgegart verzehrt werden. Das

Thermometer berücksichtigt die jeweiligen Besonderheiten bei der Zubereitung und stellt daher nicht alle Garstufen bei allen Fleischsorten zur Verfügung.

Hinweis: Wenn Sie eine andere als die von dem Gerät vorgeschlagene Temperatur als Kerntemperaturwünschen, dann können Sie diese selbst verändern. (s. Selbständiges Einstellen der Temperatur)

Die Kerntemperatur wird in der Mitte des Displays dargestellt.

Stecken Sie nun die Messspitze des Metallkabels in die dickste Stelle des Fleischstückes.

Versuchen Sie, mit der Spitze in die Mitte des jeweiligen Fleischstückes zu gelangen.

Achten Sie aber bitte darauf, nicht zu nah an Knorpel, Knochen oder Fetteinschlüssen heranzukommen, da hierdurch die Mess-

ergebnisse verfälscht werden können. Bei Hühnchen achten Sie bitte darauf, dass die

Messspitze nicht durch das Fleisch hindurch bereits wieder in den Hohlraum hineinstößt.

Vorsicht: Sollten der Ofen bereits heiß sein, dann tragen Sie bitte entsprechende Schutz-

kleidung, um Verbrennungen zu vermeiden. Nun schließen Sie bitte die Ofentür. Das

metallene Messkabel wird hierbei eingeklemmt. Die Basisstation stellen Sie auf Ihre

Arbeitsplatte, ins Regal oder einen Tisch in der Nähe des Ofens.

Vorsicht: Achten Sie bitte darauf, dass das Basisgerät nicht zu nah an den Ofen oder

evtl. andere Hitzequellen, die sich in der Nähe befinden können (heiße Herdplatten

etc.) herankommt. Verhindern Sie auch, dass das Messkabel mit der Heizschlange im

Backofen in Berührung kommt.

Die gerade gemessene Temperatur wird als ‚CURRENT TEMP‘ dargestellt.

Wenn die vorgewählte ‚TARGET TEMP‘ = Kerntemperatur an der Messspitze erreicht

wird, ertönt ein Hinweiston. Durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Empfangsge-

rät schalten Sie den Hinweiston aus.

Selbständiges Einstellen der Temperatur

Das Gerät verfügt – in Abhängigkeit von der gewählten Fleischsorte - über eine Anzahl von Voreinstellungen für Gartemperaturen. Wie bereits erwähnt, können Sie diese jedoch selbständig verändern.

Halten Sie die Taste ‚MODE‘ ca 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein Hinweiston und das Feld ‚TARGET TEMP‘ blinkt.

Mit den Tasten ‚MIN‘ und ‚SEC‘ können Sie die Temperatur nun verändern. ‚MIN‘ = höher ; ‚SEC‘ = niedriger .

Bestätigen Sie die Auswahl durch ein erneutes Drücken der Taste ‚MODE‘.

Timer / Stoppuhr

Das Thermometer ist mit einer Timer-und einer Stopp-Uhr-Funktion ausgestattet. In beiden Fällen beträgt die maximale Messzeit 99:59 min.

Timer und Stoppuhr können unabhängig von der Thermometer-Funktion verwendet werden.

Einstellungen:

Timer: Mit der Taste ‚MIN‘ stellen Sie die Minuten ein. Mit ‚SEC‘ die Sekunden. Durch Drücken der Taste ‚START/STOP‘ können Sie den Timer starten oder anhalten. Nach Ablauf der vorgewählten Zeit ertönt ein Hinweiston. Diesen können Sie durch die ‚START/STOP‘ –Taste oder durch eine andere beliebige Taste abstellen.

Stoppuhr:

Durch Drücken der Taste ‚CLEAR‘ setzen Sie die Zeit auf 00:00 zurück.

Durch Drücken der Taste ‚Start/Stop‘ können Sie nun die Stoppuhr starten und durch erneutes Drücken derselben Taste wieder anhalten.

Display:

Das Display leuchtet bei jeder Tasteneingabe auf. Falls Sie die Hintergrundbeleuchtung zwischendurch aktivieren wollen, drücken Sie bitte kurz auf die Taste ‚LIGHT‘, die sich oberhalb des Logos befindet. Bei längerem Drücken auf diese Taste, wird das Display komplett ausgeschaltet. Um die Display-Funktion zu re-aktivieren, bitte erneut länger auf die ‚LIGHT‘-Taste drücken. Falls das Display dennoch nicht wieder aktiviert wird, bitte den Empfänger kurz aus und wieder anschalten.

Achtung: Achten Sie bitte darauf, dass weder Basisstation, Mobilteil noch das in Kunststoff eingefasste Anschlusselement in die Nähe der Hitzequelle kommen. Diese Geräteteile sind nicht hitzebeständig.

Technische Angaben

Frequenzbereich 433,77MHz - 434,07MHz
Sendeleistung 30dBm - 45dBm

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Westmark GmbH, dass sich das Produkt 12922260/EM2213, Digitales Funk und Bratenthermometer, in Übereinstimmung mit der EMV – Richtlinie 2014/30/EU und der RED – Richtlinie 2014/53/EU befindet. Eine ausführliche Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage unter info@westmark.de

Qualitätsmanagement
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germany

Safety instructions:

This is an electronic measuring device. Please keep the thermometer, in particular the batteries, the (hot) temperature probe and the (hot) wire away from children!

Always ensure your hands are suitably protected (e.g. oven gloves) when removing the probe from the cooked food and when touching the hot wire to avoid burns!

Do not attempt to make any changes to or repair components of the device. This may lead to damage in which case the guarantee becomes void.

Protect the device from direct sunlight, high temperatures, high humidity levels, extreme dust and great impact to prevent damage and malfunction.

Wire and probe are heat resistant up to 250° C. Please ensure this temperature is not exceeded as the material is not intended for this. The material is also not suitable for contact with a direct flame. Never hold the temperature probe in an open flame!

Never use the device to measure temperature in a microwave.

Care instructions

Clean the metal probe and wire before using for the first time and after each use (particularly before first use) with a mild washing up liquid and hot water. Dry carefully. The electronic measuring unit may be wiped with a damp cloth (do not use harsh detergents!). Dry thoroughly. Never immerse the electronic measuring unit in liquid or water.

The cooking thermometer and its elements are NOT suitable for dishwasher use.

Liability will not be assumed for damage caused as a result of incorrect handling. Please read instructions for use carefully and keep for later reference.

To use

The receiver unit and the base unit require batteries.

Receiver unit

Open the battery compartment on the reverse of the receiver by exerting a little pressure and pushing in the direction of the arrow. Insert two appropriate batteries as specified in the case and close.

Base unit

The base unit has a battery compartment with a snap lock on the underside. Insert two appropriate batteries as specified in the case and close.

Battery type: AAA 1.5 V

To switch on: There are 'Power' switches on the underside of the base unit as well as on the reverse of the receiver unit. Switch both of these onto 'ON'. The control light on the base will briefly light up.

Then insert the measuring wire with the plug into the plug-in point of the base unit. The thermometer is now ready for use and will display the current temperature 'CURRENT TEMP'. (Note: if the wire is not plugged in correctly, you will hear a tone signal, the control lamp will flash and an error indication will appear in the display.)

The thermometer features a wireless sensor. Keep the base unit on a table or work surface (not too near a heat source!!) whilst carrying the receiver unit with you. The transmitter works up to a maximum distance of 30 m.

MODE

MEAT

TASTE

To use:

You can use the ,MODE' button to switch between temperature display in °C (celsius) or °F (fahrenheit).

The ,MEAT' button allows you specify the type of meat that you want to prepare. The upper display area displays a pictogram and the corresponding description:

BEEF

LAMB

VEAL

HAMBURGER

PORK

TURKEY

CHICKEN

FISH

The ,TASTE' button helps you choose how you would like your meat cooked:

RARE = red centre

M RARE = semi red

MEDIUM = pink

M WELL = semi pink

WELL = well done throughout

For health safety reasons, poultry should always be thoroughly cooked. The thermometer takes the relevant special characteristics into consideration and does not, therefore, offer all cooking options for all meat types.

Note: If you would like a core temperature which is different to that suggested by the thermometer, you can set this yourself (see Independent temperature setting).

The core temperature will be displayed in the middle of the display.

Insert the probe tip of the metal wire into the thickest part of the meat – try to get as far in to the centre of the meat as possible. However, please ensure that you do not get too close to gristle, bone or fat sections as this may lead to

a misleading result. With chicken, please ensure that the probe tip does not go through the meat and into the hollow cavity in the centre. Attention: If the oven is already hot, wear suitable protective covering on hands (e.g. oven gloves) to prevent burns.

Close the oven door, jamming the metal measuring wire in the door. Place the base unit on your work surface, shelf or table near to the oven.

Attention: Make sure that the base unit is not positioned too closely to the oven or another heat source which may be nearby (hob etc).

Also ensure that the measuring wire does not come into contact with the heating coil in the oven.

The current temperature is displayed as ,CURRENT TEMP‘.

When the pre-set ,TARGET TEMP‘ is reached, you will hear a tone signal. To switch this sound off, press one of the buttons on the receiver unit.

Independent setting of temperature

The thermometer has numerous pre-settings for cooking temperatures depending on the type of meat to be cooked. As previously mentioned you may also set your own.

Press the ,MODE‘ button for ca. 3 seconds. You will hear a tone signal and the ,TARGET TEMP‘ will flash.

Now use the ,MIN‘ and ,SEC‘ buttons to select your desired temperature. ,MIN‘ = higher ; ,SEC‘ = lower.

To confirm this temperature press the ,MODE‘ button again to set.

Timer / stopwatch

The thermometer also features a timer and stopwatch function which both have a maximum set time of 99:59 min.

Timer and stopwatch may be used independently of the thermometer function.

Settings: Timer: Use the ,MIN' button to set the minutes and the ,SEC' button for the seconds. Press the ,START/STOP' button to switch the time on or off. When the set time is reached you will hear a tone signal. You can switch this off by pressing the ,START/STOP' button or any other button.

Stopwatch:

Press the ,CLEAR' button to reset the time to 00:00.

Pressing the ,Start/Stop' button starts the stopwatch; if you press this button again you can stop the time.

Display:

The display illuminates each time you make a setting. If you would like to activate the background lighting, press the ,LIGHT' button which is above the logo. If you press this for longer the display will be fully switched off.

To reactivate the display function press the ,LIGHT' button again slightly longer. If the display is not reactivated, switch the receiver off for a moment and then back on again.

Attention: Please ensure that the base unit, the mobile element and the connecting element which is encased in plastic are kept away from the heat source. These parts are not heat resistant.

Declaration of Conformity

Westmark GmbH hereby declares that product 12922260/EM2213, a digital wireless roasting thermometer, conforms to

EMC Directive 2014/30/EU and
RED Directive 2014/53/EU.

A detailed declaration of conformity is available on request from

info@westmark.de

Quality Management

Westmark GmbH, Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germany

Consignes de sécurité :

Il s'agit d'un instrument de mesure électronique. Veuillez impérativement tenir l'intégralité du thermomètre – en particulier les piles, la sonde de température (chaude le cas échéant) et le câble (chaud le cas échéant) à l'écart des enfants.

Pour retirer la sonde de mesure du produit et pour saisir le câble chaud, portez toujours une protection adéquate (gants de cuisson) pour éviter de vous brûler.

N'effectuez aucune modification ou aucune réparation de vous-même sur des composants de l'appareil. Des dommages risquent de se produire. La garantie expire.

Protégez l'appareil contre les rayons directs du soleil, les températures élevées, l'humidité élevée de l'air, la poussière, les forces excessives pour éviter des endommagements et des dysfonctionnements.

Le câble et la sonde résistent jusqu'à des températures de 250° C. Veillez à ce que les températures ne soient pas supérieures. Les matériaux ne sont pas conçus pour cela. Ils ne sont également pas appropriés à un contact direct avec les flammes. Ne jamais tenir la sonde de mesure dans une flamme nue. L'appareil ne doit jamais être utilisé pour effectuer des mesures au micro-ondes.

Consignes d'entretien

Veillez nettoyer la sonde métallique et le câble avant et après chaque utilisation (notamment avant la première utilisation) avec un produit à laver la vaisselle doux et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite soigneusement. L'unité de mesure électronique peut être essuyée avec précaution avec un chiffon pas trop humide (ne pas utiliser de produit de nettoyage agressif). Séchez-la ensuite brièvement. Ne plongez jamais l'unité de mesure électronique dans un liquide ou de l'eau.

Le thermomètre à rôtis et ses éléments NE

VONT PAS au lave-vaisselle.

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et le conserver pour une utilisation ultérieure.

Mise en service

Le récepteur et la station de base ont besoin de piles.

Récepteur

Ouvrez le compartiment à piles se trouvant au dos du récepteur en le repoussant tout en exerçant une légère pression dans le sens de la flèche. Placez les 2 piles nécessaires selon les indications se trouvant à l'intérieur du boîtier et refermez le compartiment à piles.

Station de base

Le compartiment à piles à fermeture à déclic de la station de base se trouve sur la face inférieure de la station. Mettez également ici en place les 2 piles selon les indications se trouvant à l'intérieur du boîtier et refermez le compartiment à piles.

Type de piles : AAA 1,5 V

Mise en marche : les interrupteurs « Power » que vous devez régler sur « ON » se trouvent sur la face inférieure de la station de base et sur la face arrière du récepteur. La lampe témoin sur la station de base s'allume brièvement.

Branchez maintenant le câble de mesure avec le connecteur sur la douille de raccordement de l'appareil de base. Le thermomètre est maintenant prêt à fonctionner et affiche la température momentanée « CURRENT TEMP ». (Remarque : si le câble n'est pas correctement branché, une tonalité se fait entendre, la lampe témoin clignote et un message de dérangement apparaît sur l'écran.)

Le thermomètre est équipé d'un capteur radio. La station de base devrait rester sur

la table ou sur le plan de travail (attention : pas trop près de la source de chaleur !!) alors que vous pouvez avoir le récepteur avec vous. L'émetteur fonctionne jusqu'à une portée maximale de 30 m.

MODE = Mode

MEAT = Viande

TASTE = Goût

Commande :

La touche « MODE » vous permet de passer de l'affichage de température en ° C (Celsius) à l'affichage en ° F (Fahrenheit) et vice-versa.

La touche « MEAT » (viande) sert à sélectionner la sorte de viande que vous souhaitez préparer. La section supérieure de l'écran montre une illustration (pictogramme) et la désignation correspondante :

BEEF = Boeuf

LAMB = Agneau

VEAL = Veau

HAMBURGER = Burger (fricandeaux)

PORK = Porc

TURKEY = Dinde

CHICKEN = Poulet/Poule

FISH = Poisson

La touche « TASTE » vous permet maintenant de déterminer comment doit être cuite votre viande :

RARE = saignante

M RARE = saignante-à point

MEDIUM = à point

M WELL = à point-bien cuite

WELL = bien cuite

Pour des raisons de sécurité, la volaille doit toujours être consommée bien cuite. Le thermomètre tient compte des particularités respectives lors de la préparation et ne met donc pas à disposition tous les niveaux de cuisson pour toutes les sortes de viandes. Remarque : si vous souhaitez une autre

température à cœur que celle proposée par l'appareil, vous pouvez alors procéder vous-même à cette modification. (cf. Réglage autonome de la température)

La température à cœur est représentée au centre de l'écran.

Enfoncez maintenant la pointe de mesure du câble métallique à l'endroit le plus épais du morceau de viande. Essayez de trouver le centre du morceau de viande avec la pointe. Veillez cependant à ne pas être trop près d'un cartilage, d'un os ou d'inclusions de graisse, ce qui pourrait falsifier les résultats de mesure. Pour la cuisson d'un poulet, veillez à ce que la pointe de mesure ne traverse pas la chair pour se retrouver dans une cavité.

Précaution : si le four devait déjà être chaud, portez un équipement de protection adéquat pour éviter de vous brûler.

Fermez maintenant la porte du four. Le câble de mesure en métal est alors coincé. Placez la station de base sur votre plan de travail, sur une étagère ou sur une table à proximité du four.

Précaution : Veillez à ce que l'appareil de base ne soit pas trop près du four ou éventuellement d'une autre source de chaleur se trouvant à proximité (plaques de cuisinières électriques chaudes, etc.). Évitez également que le câble de mesure entre en contact avec le serpentin de chauffe dans le four.

La température qui vient d'être mesurée est représentée en tant que « CURRENT TEMP ». Lorsque la température « TARGET TEMP » = température à cœur réglée est atteinte sur la pointe de mesure, une tonalité se fait entendre. Vous pouvez éteindre la tonalité en appuyant sur une touche quelconque sur le récepteur.

Réglage autonome de la température

Selon la sorte de viande choisie, l'appareil

dispose d'un certain nombre de pré-réglages pour les températures de cuisson. Comme déjà indiqué, vous pouvez toutefois modifier ces réglages vous-même.

Tenez la touche « MODE » enfoncée pendant env. 3 secondes. Une tonalité se fait entendre et la case « TARGET TEMP » clignote.

Vous pouvez maintenant modifier la température avec les touches « MIN » et « SEC ». « MIN » = plus élevé ; « SEC » = moins élevée. Validez le choix en appuyant à nouveau sur la touche « MODE ».

Timer / Minuteur

Le thermomètre est équipé d'une fonction timer et d'une fonction minuteur. Dans les deux cas, le temps de mesure maximal s'élève à 99:59 min.

Le timer et le minuteur peuvent être utilisés indépendamment de la fonction thermomètre.

Réglages :

Timer : la touche « MIN » sert à régler les minutes. La touche « SEC » sert à régler les secondes. Vous pouvez démarrer ou arrêter le timer en appuyant sur la touche « START/STOP ». Une tonalité se fait entendre après expiration du temps présélectionné. Vous pouvez arrêter cette tonalité à l'aide de la touche « START/STOP » ou d'une autre touche quelconque.

Minuteur :

Vous pouvez remettre le temps à 00:00 en appuyant sur la touche « CLEAR ».

En appuyant sur la touche « Start/Stop », vous pouvez maintenant démarrer le minuteur ou l'arrêter en appuyant à nouveau sur la même touche.

Écran :

L'écran s'allume à chaque activité de touche. Si vous souhaitez activer entre temps

l'éclairage de fond, appuyez brièvement sur la touche « LIGHT » qui se trouve au-dessus du logo. Si vous appuyez plus longtemps sur cette touche, le display est alors complètement éteint. Pour activer à nouveau la fonction de l'écran, appuyez à nouveau plus longtemps sur la touche « LIGHT ». Si l'écran n'est toutefois toujours pas activé, éteignez brièvement le récepteur et remettez-le en marche.

Attention : veillez à ce que ni la station de base, ni la partie mobile, ni l'élément de raccordement entouré de matière plastique ne se trouvent à proximité de la source de chaleur. Ces éléments de l'appareil ne résistent pas à la chaleur.

Déclaration de conformité

Par la présente, la Westmark GmbH déclare que le produit 12922260/EM2213, thermomètre numérique radio-piloté pour viande est conforme à la Directive CEM 2014/30/UE et à la Directive RED 2014/53/UE.

Vous obtenez sur demande une déclaration de conformité détaillée sous info@westmark.de

Gestion de la qualité
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Allemagne

Veiligheidsvoorschriften:

Dit is een elektronisch meetapparaat. Houd de thermometer – in het bijzonder de batterijen, de evt. warme temperatuursensor en de evt. warme kabel altijd buiten het bereik van kinderen.

Draag bij het wegnemen van de meetsensor uit het braadgoed en bij het vastnemen van de warme kabel altijd passende veiligheidskleding (keukenhandschoenen) om brandwonden te voorkomen.

Breng geen wijzigingen aan de componenten van het apparaat aan en voer niet zelf reparaties uit. Er kan schade optreden die van de garantie uitgesloten is.

Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht, hoge temperaturen, hoge luchtvochtigheid, stof, grote krachtenwerkingen enz. om schade en storingen te voorkomen.

De kabel en de sensor zijn tot 250 °C hittebestendig. Zorg ervoor, dat de temperaturen niet hoger zijn. Het materiaal is hiervoor niet geschikt. Het apparaat mag ook niet blootgesteld worden aan vlammen. Houd de meetsensor nooit in een open vlam.

Het apparaat mag nooit voor metingen in de magnetron gebruikt worden.

Onderhoudsvoorschriften

De metalen sensor en de kabel moeten voor en na ieder gebruik met een mild spoelmiddel en warm water gereinigd worden (ook voor het eerste gebruik). Daarna zorgvuldig afdrogen. De elektronische meeteenheid kunt u met een licht vochtige doek voorzichtig afvegen (geen agressieve reinigingsmiddelen gebruiken). Daarna kort droogwrijven. Dompel de elektronische meeteenheid nooit onder in vloeistoffen of water.

De braadthermometer en zijn onderdelen zijn NIET vaatwasmachinebestendig.

Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit ondeskundig gebruik. Lees de handleiding aandachtig en bewaar ze voor latere raadpleging.

Ingebruikneming

Zowel het ontvangstapparaat als het basisstation werken met batterijen.

Ontvangstapparaat

Open het batterijvak op de achterkant van de ontvanger door het deksel met lichte druk in de richting van de pijl weg te schuiven. Plaats de vereiste 2 batterijen volgens de aanwijzingen in de behuizing en sluit het batterijvak.

Basisstation

Het basisstation heeft aan de onderkant een batterijvak met klepje. Plaats ook hier 2 batterijen volgens de aanwijzingen in de behuizing en sluit het batterijvak.

Batterijtype: AAA 1,5 V

Inschakelen: aan de onderkant van het basisstation en op de achterkant van het ontvangstapparaat vindt u 'Power'-schakelaars die u beide op 'ON' zet. Het controlelampje op de basis licht kort op.

Steek nu de meetkabel met de stekker in de aansluitbus van het basisstation. De thermometer is nu gebruiksklaar en geeft de actuele temperatuur 'CURRENT TEMP' weer. (Opmerking: als de kabel niet correct aangesloten is, weerklinkt er een akoestisch signaal, het controlelampje knippert en op het scherm verschijnt een foutmelding.)

De thermometer is met een radiosensor uitgerust. Het basisstation moet op de tafel of op het werkoppervlak blijven staan (opgelet: niet te dicht bij de warmtebron!) terwijl u het ontvangstapparaat comfortabel bij u kunt houden. De zender functioneert tot een maximale reikwijdte van 30 m.

MODE = modus

MEAT = vlees

TASTE = smaak

Bediening:

Met de knop 'MODE' kunt u tussen de temperatuurweergave in °C (Celsius) of °F (Fahrenheit) wisselen.

Met de knop 'MEAT' (vlees) kunt u de

vleessoort kiezen die u wilt bereiden. Bovenaan op het scherm wordt een afbeelding (pictogram) en de overeenkomstige benaming getoond:

BEEF = rundvlees

LAMB = lamsvlees

VEAL = kalfsvlees

HAMBURGER = hamburger

PORK = varkensvlees

TURKEY = kalkoensvlees

CHICKEN = kippenvlees

FISH = vis

Met de knop 'TASTE' kunt u nu instellen hoe uw vlees gebakken moet worden:

RARE = rood

M RARE = halfrood

MEDIUM = medium

M WELL = doorbakken

WELL = goed doorbakken

Gevogelte moet om veiligheidsredenen altijd goed gaar gemaakt worden. De thermometer houdt rekening met de desbetreffende bijzonderheden bij de bereiding en stelt daarom niet alle bakwijzen bij alle vleessoorten ter beschikking.

Opmerking: als u een andere temperatuur dan de door het apparaat voorgestelde kerntemperatuur wenst, kunt u die zelf instellen (zie Zelf instellen van de temperatuur).

De kerntemperatuur wordt in het midden van het scherm getoond.

Steek de meetpunt van de metalen kabel op de plaats waar het vlees het dikst is. Probeer de punt in het midden van het vlees te steken. Zorg er echter voor dat u de meetpunt niet te dicht bij kraakbeen, botten of vetweefsel steekt omdat dit de meetresultaten kan vervalsen. Bij kippenvlees moet u ervoor zorgen dat de meetpunt niet dwars door het vlees in de buikholte terechtkomt.

Opgelet: draag passende veiligheidskleding als de oven al warm is om brandwonden te

voorkomen.

Sluit de deur van de oven. De metalen meetkabel wordt hierbij vastgeklemd. Het basisstation plaatst u op uw werkoppervlak, op een rek of tafel in de nabijheid van de oven. Opgelet: zorg ervoor dat het basisapparaat niet te dicht bij de oven of eventuele andere warmtebronnen (warme kookplaten enz.) staat. Zorg er ook voor, dat de meetkabel niet met de verwarmings slang in de oven in contact komt.

De zopas gemeten temperatuur wordt als 'CURRENT TEMP' weergegeven.

Als de ingestelde 'TARGET TEMP' (kerntemperatuur aan de meetpunt) bereikt wordt, weerklinkt een akoestisch signaal. Door op een willekeurige knop op het ontvangstapparaat te drukken schakelt u het akoestische signaal uit.

Zelf instellen van de temperatuur

Het apparaat beschikt – in functie van de gekozen vleessoort – over een aantal vooraf ingestelde bereidingstemperaturen. Zoals reeds vermeld kunt u die echter zelf wijzigen. Houd de knop 'MODE' ca. 3 seconden ingedrukt. Er weerklinkt een akoestisch signaal en het veld 'TARGET TEMP' knippert.

Met de knoppen 'MIN' en 'SEC' kunt u de temperatuur wijzigen. 'MIN' = hoger; 'SEC' = lager. Bevestig de instelling door de knop 'MODE' nog eens in te drukken.

Timer / chronometer

De thermometer is met een timer- en een chronometerfunctie uitgerust. In beide gevallen bedraagt de maximale meettijd 99:59 min.

De timer en chronometer kunnen onafhankelijk van de thermometerfunctie gebruikt worden.

Instellingen:

Timer: met de knop 'MIN' stelt u de minuten in en met 'SEC' de seconden. Door de 'START/'

STOP' knop in te drukken kunt u de timer starten of stoppen. Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt een akoestisch signaal. Dit signaal kunt u met de 'START/STOP' knop of met een andere willekeurige knop uitschakelen.

Chronometer:

Door de knop 'CLEAR' in te drukken zet u de tijd terug op 00:00.

Door de knop 'Start/Stop' in te drukken kunt u nu de chronometer starten en weer stoppen door dezelfde knop nog eens in te drukken.

Schermbelichting:

Het scherm licht bij elke invoer op. Als u de achtergrondverlichting tussendoor wilt activeren, drukt u kort op de knop 'LIGHT', die zich boven het logo bevindt. Als u deze knop langer indrukt, wordt het scherm volledig uitgeschakeld. Om de schermfunctie opnieuw te activeren, drukt u opnieuw lang op de 'LIGHT'-knop. Als het scherm toch niet opnieuw geactiveerd wordt, schakelt u de ontvanger kort uit en opnieuw in.

Opgelet: zorg ervoor, dat het basisstation, het mobiele onderdeel en het met kunststof beklede aansluitelement niet in de nabijheid van de warmtebron komen. Deze onderdelen zijn niet hittebestendig.

Conformiteitverklaring

Hierbij verklaart Westmark GmbH, dat het product 12922260/EM2213, digitale vleesthermometer, voldoet aan de EMC-richtlijn 2014/30/EU en de radioapparatuurrichtlijn 2014/53/EU.

Een uitgebreide conformiteitverklaring kunt u aanvragen via info@westmark.de

Qualitätsmanagement

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

Indicazioni di sicurezza:

Si tratta di un apparecchio di misurazione elettronico. Tenere assolutamente fuori dalla portata dei bambini l'intero termometro – in particolare, le batterie, la sonda di temperatura (possibilmente calda) ed il cavo (possibilmente caldo).

Nel rimuovere la sonda di misurazione dall'alimento da cuocere e nel toccare il cavo caldo, indossare sempre degli indumenti protettivi adeguati (guanti da cucina) al fine di evitare possibili ustioni.

Non eseguire alcuna modifica o riparazione autonoma delle componenti dell'apparecchio, dalle quali potrebbero insorgere dei danni, annullando così la garanzia.

Proteggere l'apparecchio dall'irraggiamento solare diretto, dalle alte temperature, dall'umidità dell'aria elevata, dai carichi di polvere e dall'azione di forze notevoli, al fine di evitare danni e funzionamenti errati.

Cavo e sonda sono resistenti al calore fino a 250 °C. Accertarsi che le temperature non siano superiori. Il materiale non è adatto a tali condizioni. Il materiale è altresì inadatto al contatto diretto con le fiamme. Non mantenere mai la sonda di misurazione su una fiamma libera.

L'apparecchio non deve mai essere utilizzato per le misurazioni in presenza di microonde.

Istruzioni per la cura

Lavare la sonda in metallo ed il cavo prima e dopo ogni utilizzo (soprattutto prima del primo utilizzo) con un detergente per stoviglie delicato ed acqua calda. Quindi, asciugare con cura. L'unità di misurazione elettronica è pulibile delicatamente con un panno non troppo umido (non utilizzare detergenti aggressivi). Quindi, asciugare strofinando brevemente. Non immergere mai l'unità di misurazione elettronica nei liquidi o in acqua.

Il termometro per arrosto ed i suoi elementi NON sono adatti alla lavastoviglie.

Per i danni derivanti da un'utilizzazione non a regola d'arte non si assume alcuna responsabilità. Leggere con cura le istruzioni per l'uso e conservarle per la consultazione successiva.

Messa in funzione

Tanto l'apparecchio-ricevitore quanto la stazione-base necessitano di batterie.

Apparecchio-ricevitore

Aprire il comparto-batterie sul retro del ricevitore, facendolo scorrere con una leggera pressione in direzione della freccia. Inserire le 2 batterie necessarie in base alle istruzioni contenute nell'alloggiamento e chiudere nuovamente il comparto-batterie.

Stazione-base

La stazione-base è dotata di un comparto-batterie con chiusura a scatto sulla parte inferiore. Inserire anche qui le 2 batterie necessarie in base alle istruzioni contenute nell'alloggiamento e chiudere nuovamente il comparto.

Tipo di batterie: AAA 1,5 V

Accensione: sulla parte inferiore della stazione-base e sul retro dell'apparecchio-ricevitore si trovano gli interruttori "Power" – impostare entrambi su "ON". La spia di controllo sulla base si illumina brevemente.

Inserire ora il cavo di misurazione con l'apposito connettore nella presa di collegamento dell'apparecchio-base. Il termometro è ora pronto per l'uso e visualizza la temperatura attuale "CURRENT TEMP". (Avvertenza: qualora il cavo non sia inserito correttamente, si attiverà un avvertimento acustico, lampeggerà la spia di controllo e comparirà un messaggio di errore sul display).

Il termometro è dotato di un sensore radio. La stazione-base dovrebbe rimanere sul tavolo o sulla superficie di lavoro (attenzio-

ne: non avvicinare eccessivamente alla fonte di calore!!), mentre l'apparecchio-ricevitore può essere comodamente portato con sé. Il trasmettitore funziona fino ad una portata massima di 30 metri.

MODE = modalità

MEAT = carne

TASTE = gusto

Comando:

Con il tasto "MODE" è possibile il passaggio della visualizzazione della temperatura da °C (Celsius) a °F (Fahrenheit).

Con il tasto "MEAT" (carne) è possibile selezionare il tipo di carne che si desidera cucinare. L'area superiore del display visualizza una figura (pittogramma) e la rispettiva denominazione:

BEEF = manzo

LAMB = agnello

VEAL = vitello

HAMBURGER = hamburger (polpetta)

PORK = maiale

TURKEY = tacchino

CHICKEN = pollo/gallina

FISH = pesce

Con il tasto "TASTE" è ora possibile determinare come la carne in questione debba essere cucinata:

RARE = al sangue

M RARE = media – al sangue/all'inglese

MEDIUM = media

M WELL = media – ben cotta

WELL = ben cotta

Per ragioni di sicurezza, il pollame dovrebbe essere sempre cotto completamente. Il termometro considera le peculiarità specifiche nella preparazione e, quindi, non mette a disposizione tutti i livelli di cottura per tutti i tipi di carne.

Avvertenza: se si desidera una tempera-

tura al cuore diversa da quella proposta dall'apparecchio, è possibile effettuare personalmente la variazione. (Vedere "Impostazione autonoma della temperatura").

La temperatura al cuore viene visualizzata al centro del display.

Inserire ora la punta di misurazione del cavo metallico nel punto più spesso del pezzo di carne. Cercare di raggiungere il centro del relativo pezzo di carne con la punta. Accertarsi però di non avvicinarsi eccessivamente a cartilagini, ossa o strati di grasso, che potrebbero falsare i risultati della misurazione. Nel pollame, accertarsi che la punta di misurazione non attraversi la carne e fuoriesca nella parte cava interna.

Prudenza: qualora il forno dovesse essere già caldo, indossare gli indumenti protettivi adeguati per evitare le ustioni.

Chiudere ora lo sportello del forno. In questo modo il cavo di misurazione in metallo viene serrato. La stazione-base va collocata sul piano di lavoro, su uno scaffale o su un tavolo nei pressi del forno.

Prudenza: accertarsi che l'apparecchio-base non venga a trovarsi troppo vicino al forno o ad altre eventuali fonti di calore che potrebbero trovarsi nelle vicinanze (fornelli caldi, ecc.). Evitare anche che il cavo di misurazione venga a contatto con la serpentina di riscaldamento all'interno del forno.

La temperatura misurata attuale viene visualizzata quale "CURRENT TEMP".

Al raggiungimento della temperatura preimpostata ("TARGET TEMP" = temperatura al cuore) della punta di misurazione, si attiva un avvertimento acustico. Con la pressione di un tasto a piacere sul ricevitore è possibile spegnere l'avvertimento acustico.

Impostazione autonoma della temperatura
L'apparecchio dispone – in maniera dipendente dal tipo di carne selezionata – di un

certo numero di temperature di cottura preimpostate. Come già suggerito, è possibile modificare autonomamente dette temperature.

Tenere premuto per circa 3 secondi il tasto "MODE". Si attiverà un avvertimento acustico e lampeggerà il campo "TARGET TEMP".

Con i tasti "MIN" e "SEC" è ora possibile modificare la temperatura. "MIN" = superiore; "SEC" = inferiore.

Confermare la selezione con una nuova pressione del tasto "MODE".

Timer/Cronometro

Il termometro è dotato di una funzione di timer e di cronometro. In entrambi i casi, il tempo di misurazione massimo è pari a 99:59 minuti.

Timer e cronometro possono essere impiegati indipendentemente dalla funzione di termometro.

Impostazioni:

Timer: è possibile impostare i minuti con il tasto "MIN" ed i secondi con il tasto "SEC". Con la pressione del tasto "START/STOP" è possibile avviare o arrestare il timer. Allo scadere del tempo prescelto si attiva un avvertimento acustico. Questo può essere disattivato con la pressione del tasto "START/STOP" o di un altro tasto a piacere.

Cronometro:

Con la pressione del tasto "CLEAR" è possibile riportare il tempo a 00:00.

Con la pressione del tasto "START/STOP" è possibile ora avviare il cronometro, mentre la nuova pressione dello stesso tasto consente di arrestarlo.

Display:

Il display si illumina ad ogni immissione tramite i tasti. Qualora si desideri attivare contemporaneamente la retroilluminazi-

one, premere brevemente il tasto "LIGHT", che si trova al di sopra del logo. La pressione prolungata dello stesso tasto spegne completamente il display. Per riattivare la funzione-display, premere nuovamente prolungatamente il tasto "LIGHT". Qualora questo non produca la riattivazione del display, spegnere brevemente il ricevitore ed accenderlo nuovamente.

Attenzione: si raccomanda di accertarsi che la stazione-base, la parte mobile e l'elemento di collegamento rivestito in plastica non vengano a trovarsi vicino a fonti di calore. Queste parti dell'apparecchio non sono resistenti al calore.

Dichiarazione di conformità

Con la presente la Westmark GmbH dichiara che il prodotto 12922260/EM2213, radio e digitale e termometro per cottura carni,

è conforme alla direttiva EMC 2014/30/UE e alla direttiva RED – 2014/53/UE.

Su richiesta è possibile ricevere una dichiarazione di conformità dettagliata all'indirizzo info@westmark.de

Controllo qualità
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Germania

Instrucciones de seguridad:

Se trata de un equipo de medición electrónico. Por favor, mantenga el termómetro completo – en concreto, las pilas, la sonda térmica (en su caso, caliente) alejada de los niños en cualquier caso.

Al retirar la sonda de medición del alimento así como al sujetar el cable caliente, lleve siempre la ropa protectora respectiva (guantes de cocina) para evitar quemaduras.

No efectúe ningún cambio o reparaciones autónomas en los componentes del equipo. Pueden producirse daños. Expira la garantía. Proteja el equipo de la radiación solar directa, altas temperaturas, alta humedad del aire, cargas de polvo y grandes fuerzas para evitar daños y fallos en el funcionamiento.

Los cables y las sondas son resistentes al calor hasta 250° C. Preste atención a que las temperaturas no sean más altas. El material no está dimensionado para ello. El material tampoco está diseñado para el contacto con llamas directas. Nunca coloque la sonda de medición sobre una llama no cubierta.

El equipo no debe ser utilizado nunca para mediciones en el microondas.

Instrucciones de mantenimiento

Limpie la sonda metálica y el cable antes y después de cada uso (especialmente antes del primer uso) con un producto de lavado suave y agua caliente. Posteriormente, séquelos cuidadosamente. La unidad de medición electrónica puede la puede desempañar suavemente con un paño no muy húmedo (no utilice ninguna herramienta puntiaguda). Posteriormente, séquela brevemente.

Nunca introduzca la unidad de medición electrónica en líquido o agua.

El termómetro de cocción y sus elementos NO son aptos para el lavavajillas.

No se acepta ninguna responsabilidad por los daños que se produzcan por una manipulación inadecuada. Por favor, lea las

instrucciones de uso cuidadosamente y consérvelas para una lectura posterior.

Puesta en servicio

Tanto el receptor como la estación base necesitan baterías.

Receptor

Abra el compartimento para pilas situado en la parte posterior del receptor deslizando la tapa con una suave presión en el sentido de la flecha. Introduzca las 2 pilas requeridas conforme a lo indicado en la carcasa y vuelva a cerrar el compartimento para pilas.

Estación base

La estación base tiene un compartimento para pilas con cierre de resorte situado en la parte inferior. Por favor, introduzca aquí también 2 pilas conforme a lo indicado en la carcasa y vuelva a cerrar el compartimento.

Tipo de pila: AAA 1.5 V

Activación: En la parte inferior de la estación base como en el reverso del receptor hay interruptores de „Power“. Por favor, colóquelos en „ON“. El piloto de la base se ilumina brevemente.

Ahora introduzca el cable de medición con el enchufe en la clavija de conexión del dispositivo base. El termómetro ya está operativo e indica la temperatura instantánea en „CURRENT TEMP“. (Nota: Si el cable no está introducido correctamente, suena un tono de indicación, parpadea el piloto y aparece un mensaje de error en la pantalla.)

El termómetro está provisto de un sensor radio. La estación base debe mantenerse en la mesa o la superficie de trabajo (atención: ¡por favor, no demasiado cerca de la fuente de calor!), mientras puede llevar cómodamente el receptor consigo. El emisor funciona hasta un alcance máximo de 30 m.

MODE = Modo

MEAT = Carne

TASTE = Sabor

Manejo:

Con el botón „MODE“ puede alternar entre temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Con el botón „MEAT“ (carne) desactiva los tipos de carne que desee preparar. El rango de visualización muestra una figura (pictograma) y el nombre correspondiente:

BEEF = carne de vacuno

LAMB = cordero

VEAL = ternera

HAMBURGER = hamburguesa (albóndigas)

PORK = cerdo

TURKEY = pavo

CHICKEN = pollo / gallina

FISH = pescado

Con el botón „TASTE“ puede determinar cómo se debe cocer su pescado:

RARE = sangriento

M RARE = medio sangriento / inglés

MEDIUM = rosa

M WELL = medio rosa

WELL = muy hecho

Por motivos de seguridad, las aves siempre se deben hacer del todo. El termómetro tiene en cuenta las características específicas en la preparación y, por ello, no dispone de todos los niveles de cocción en todos los tipos de pescado.

Nota: Si desea una temperatura distinta de la propuesta por el dispositivo, puede modificarla usted mismo. (v. configurar uno mismo la temperatura)

La temperatura interior se presenta en el centro de la pantalla.

Ahora introduzca la punta de medición del cable metálico en el punto más grueso de la pieza de carne. Intente llegar con la punta al centro de la pieza de carne pertinente. Sin

embargo, procure no acercarse demasiado cerca a cartílagos, huesos o cúmulos de grasa, ya que los resultados de medición pueden verse falseados por ello. En caso de pollos, preste atención a que la punta de medición no se vuelva a clavar a través de la carne hasta llegar al espacio hueco.

Precaución: Si el horno ya estuviera caliente, lleve guantes protectores para evitar quemaduras.

Ahora cierre la puerta de la horno. El cable de medición metalizado se engancha en ella. Puede colocar la estación base en su placa, en la estantería o en una mesa cerca del horno.

Precaución: Preste atención a que el dispositivo base no se acerque demasiado al horno o eventualmente a otras fuentes de calor que se puedan encontrar cerca (placas calientes de cocina, etc.). Evite también que el cable de medición no entre en contacto con la resistencia del horno.

La temperatura ya medida se presenta como „CURRENT TEMP“.

Cuando se alcanza la temperatura interior preseleccionada „TARGET TEMP“ de la punta de medición, suena un tono de aviso. Pulsando cualquier tecla del receptor puede apagar el tono de aviso.

Configuración autónoma de la temperatura

El dispositivo dispone – dependiendo de los tipos elegidos de carne - de una variedad de preconfiguraciones para temperaturas de cocción. Sin embargo, según se indicó anteriormente, puede modificarlas de forma autónoma.

Mantenga pulsado el botón „MODE“ aprox. 3 segundos. Suena un tono de aviso y parpadea el campo „TARGET TEMP“.

Con los botones „MIN“ y „SEC“ ahora puede modificar la temperatura. „MIN“ = más alto ; „SEC“ = más abajo.

Confirme la selección pulsando de nuevo el botón „MODE“.

Temporizador / Cronómetro

El termómetro está provisto de una función de temporizador y cronómetro. En los dos casos, el tiempo de medición máximo asciende a 99:59 min.

El temporizador y el cronómetro pueden ser utilizados independientemente de la función del termómetro.

Ajustes:

Temporizador: Con el botón „MIN“, configure los minutos. Con „SEC“, los segundos. Pulsando el botón „START/STOP“ puede iniciar o detener el temporizador. Una vez transcurrido el tiempo preconfigurado, suena un tono de aviso. Puede desconectarlo con el botón „START/STOP“ o cualquier otro botón.

Cronómetro:

Pulsando el botón „CLEAR“, restablezca el tiempo a 00:00.

Pulsando el botón „Start/Stop“ puede iniciar el cronómetro y volviendo a pulsar el mismo botón lo detiene.

Pantalla:

La pantalla se ilumina cada vez que se pulsa un botón. Si desea activar la retroiluminación entretanto, pulse brevemente el botón „LIGHT“, que se encuentra por encima del logo. Al pulsar este botón durante un tiempo prolongado, se desactiva completamente la pantalla. Para reactivar la función de la pantalla, pulse de nuevo el botón „LIGHT“ durante un tiempo prolongado. Sin embargo, si la pantalla no se vuelve a activar, desactive el receptor y vuélvalo a activar.

Atención: preste atención que no se acerquen ni la estación base, ni la pieza móvil ni el elemento de conexión engarzado en

el plástico cerca de la fuente de calor. Estos dispositivos no son resistentes al calor.

Declaración de conformidad

Westmark GmbH declara por la presente que el producto 12922260/EM2213, radio digital y termómetro para asador, cumple con la

Directiva CEM 2014/30/UE y la

Directiva RED 2014/53/UE.

Si lo desean, recibirán una declaración de conformidad detallada enviando su solicitud a

info@westmark.de

Gestión de la calidad

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Alemania

Avisos de segurança:

Trata-se de um aparelho de medição eletrônico. Mantenha o termómetro, em especial as pilhas, o sensor de temperatura (event. quente) e o cabo (event. quente) afastado de crianças.

Ao retirar o sensor de medição do alimento e ao tocar no cabo quente, use sempre proteção adequada (luvas de cozinha), por forma a evitar queimaduras.

Não efetue modificações nem reparações nos componentes do aparelho, pois podem surgir danos e a garantia será anulada.

Proteja o aparelho contra a exposição solar direta, altas temperaturas, alta humidade relativa do ar, emissão de poeiras, grandes ações de força, por forma a evitar danos e falhas de funcionamento.

O cabo e o sensor são resistentes até aos 250 °C. Certifique-se de que as temperaturas não excedem esse valor, uma vez que o material não foi concebido para o efeito. O material também não resiste ao contacto direto com chamas. Nunca permitir o contacto do sensor de medição com chamas abertas.

O aparelho nunca pode ser usado para efetuar medições no micro-ondas.

Recomendações de cuidado

O sensor de metal e o cabo têm de ser limpos antes e depois de cada utilização (em especial antes da primeira utilização) com um detergente suave e água quente. Em seguida, secar muito bem. A unidade de medição eletrónica pode ser limpa com um pano não demasiado húmido (não usar produtos de limpeza abrasivos). Em seguida, secar rapidamente. Nunca mergulhe a unidade de medição eletrónica em líquidos ou água.

O termómetro para assados e os seus elementos NÃO são adequados para lavagem na máquina.

Não se assume a responsabilidade por

danos que resultem de um manuseamento incorreto. Leia atentamente as instruções e guarde-as para consultas futuras.

Colocação em funcionamento

Tanto o recetor como a estação base precisam de pilhas.

Recetor

Abra o compartimento das pilhas no verso do recetor, fazendo deslizar a tampa no sentido da seta. Coloque as 2 pilhas necessárias de acordo com a polaridade especificada no compartimento e volte a fechar o mesmo.

Estação base

Na parte inferior da estação base existe um compartimento de pilhas com fecho de engate. Coloque, também aqui, as 2 pilhas necessárias de acordo com a polaridade especificada no compartimento e volte a fechar o mesmo.

Tipo de pilha: AAA 1.5 V

Ligar: tanto na parte inferior da estação base como no verso do recetor existem botões de ,alimentação', que têm ambos ser posicionados em ,ON'. A luz-piloto acende-se por breves instantes.

Agora, ligue a ficha do cabo de medição à tomada de ligação do aparelho base. O termómetro está agora operacional e indica a temperatura atual ,CURRENT TEMP'. (Nota: se o cabo não estiver ligado de forma correta, é emitido um sinal sonoro de aviso, a luz-piloto pisca e o visor emite uma mensagem de erro.)

O termómetro está equipado com um sensor via rádio. a estação base deve permanecer na mesa ou na superfície de trabalho (Atenção: não na proximidade da fonte de calor!!) , enquanto pode trazer o recetor confortavelmente consigo. O emissor funciona até um alcance máximo de 30 metros.

MODE = modo

MEAT = carne

TASTE = sabor

Operação:

O botão ,MODE' permite comutar entre a indicação da temperatura em °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit).

O botão ,MEAT' (carne) permite escolher o tipo de carne que pretende preparar. A área superior do visor exibe uma figura (pictograma) e a respetiva designação:

BEEF = vaca

LAMB = cordeiro

VEAL = vitela

HAMBURGER = hambúrguer

PORK = porco

TURKEY = peru

CHICKEN = frango/galinha

FISH = peixe

O botão ,MEAT' (carne) permite escolher o tipo de confeção da carne:

RARE = mal passada

M RARE = média

MEDIUM = cor-de-rosa

M WELL = média bem passada

WELL = bem passada

Por motivos de segurança, a carne de aves deve ser consumida sempre bem passada.

Durante a preparação, o termómetro tem em conta as respetivas especificidades, pelo que não disponibiliza todos os níveis de cocção para todos os tipos de carne.

Nota: se pretender uma temperatura diferente da temperatura de núcleo proposta pelo aparelho, pode alterá-la. (ver definição personalizada da temperatura)

A temperatura do núcleo é indicada no centro do visor.

Insira a ponta de medição do cabo de metal na zona mais espessa da peça de carne.

Tente inserir a ponta no centro da respetiva peça de carne. No entanto, tenha atenção

para não a posicionar na proximidade de cartilagens, ossos ou gorduras, uma vez que isso pode deturpar os resultados da medição. Nos frangos certifique-se de que a ponta de medição não passa pela carne, ficando posicionada na cavidade.

Cuidado: se o forno já estiver quente, use as proteções necessárias, por forma a evitar queimaduras.

Agora, feche a porta do forno. O cabo de medição metálico fica entalado. A estação base é colocada na superfície de trabalho, numa prateleira ou numa mesa na proximidade do forno.

Cuidado: certifique-se de que o aparelho base não fica demasiado perto do forno ou de outras fontes de calor, que possam existir na proximidade (discos de fogão quentes). Evite também que o cabo de medição entre em contacto com a resistência do interior do forno.

A temperatura acabada de medir é representada como ‚CURRENT TEMP‘.

Se a ‚TARGET TEMP‘ = temperatura de núcleo predefinida não for atingida na ponta de medição, é emitido um sinal sonoro de aviso. Premir um botão aleatório no recetor desliga esse sinal sonoro de aviso.

Definição personalizada da temperatura
Independentemente do tipo de carne selecionado, o aparelho disponibiliza um conjunto de predefinições de temperaturas de cocção. Tal como já foi referido, é possível alterar a temperatura conforme desejado.

Mantenha o botão ‚MODE‘ premido durante aprox. 3 segundos. É emitido um sinal sonoro de aviso e o campo ‚TARGET TEMP‘ pisca. Os botões ‚MIN‘ e ‚SEC‘ permitem agora alterar a temperatura. ‚MIN‘ = mais alta; ‚SEC‘ = mais baixa.

Confirme a seleção premindo novamente o botão ‚MODO‘.

Temporizador/cronómetro

O termómetro está equipado com uma função de temporizador e cronómetro. Em ambos os casos o tempo de medição máximo é de 99:59 min.

O temporizador e o cronómetro podem ser utilizados independentemente da função de termómetro.

Definições:

Temporizador: o botão ‚MIN‘ permite ajustar os minutos. ‚SEC‘ ajusta os segundos. Premindo o botão ‚START/STOP‘ pode iniciar ou parar o temporizador. Depois de decorrido o tempo predefinido é emitido um sinal sonoro de aviso, que pode ser desligado com o botão ‚START/STOP‘ ou outro botão qualquer.

Cronómetro:

Quando se prime o botão ‚CLEAR‘ o tempo é repostado para 00:00.

Premir o botão ‚Start/Stop‘ inicia o cronómetro e o mesmo é parado voltando a premir o mesmo botão.

Visor:

O visor ilumina-se sempre que é premido um botão. Se nos intervalos pretender ativar a retroiluminação, prima brevemente o botão ‚LIGHT‘, que se situa acima do logótipo. Para desligar completamente o visor basta premir este botão durante algum tempo. Para reativar a função de visor, premir novamente o botão ‚LIGHT‘ durante algum tempo. Se o visor não se voltar a ativar, desligar e voltar a ligar o recetor.

Atenção: certifique-se de que a estação base, a peça móvel e o elemento de ligação embutido no material plástico não ficam na proxi-

midade da fonte de calor. Estes componentes do aparelho não são resistentes ao calor.

Declaração de conformidade

Com o presente documento, a Westmark GmbH declara que o produto 12922260/EM2213, um termómetro de cozinha digital por rádio, está em conformidade com a Diretiva CEM 2014/30/UE e a Diretiva RED 2014/53/UE.

Poderá obter uma declaração de conformidade detalhada mediante pedido em info@westmark.de

Gestão da qualidade

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt-Elspe / Germany

Wskazówki bezpieczeństwa:

Urządzenie jest elektronicznym przyrządem pomiarowym. Prosimy o przechowywanie całego termometru – w szczególności baterii, (ewentualnie gorącego) czujnika temperatury (i ewentualnie gorącego kabla) zawsze z dala od dzieci.

Przy usuwaniu czujnika pomiarowego z gotowanej potrawy, jak również przy dotykaniu gorącego kabla zawsze noście Państwo odpowiednie ubranie ochronne (rękawice kuchenne) w celu uniknięcia poparzenia. Nie przeprowadzajcie Państwo żadnych zmian lub samodzielnych napraw elementów urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo wystąpienia szkód. Gwarancja wygasa. Chroncie Państwo urządzenie przed szkodliwym wpływem promieni słonecznych, wysokimi temperaturami, wysoką wilgotnością, zakurzeniem, działaniem sił zewnętrznych w celu uniknięcia wystąpienia szkód lub nieprawidłowości działania urządzenia. Kabel i czujnik są żaroodporne do temperatury wynoszącej 250° C. Prosimy Państwa o zwrócenie uwagi, aby temperatury nie były wyższe. Materiał nie jest przystosowany do wyższych temperatur. Materiał nie jest również przystosowany do kontaktu z bezpośrednim ogniem. Nigdy nie trzymajcie Państwo czujnika pomiarowego nad otwartym płomieniem.

Urządzenia nigdy nie wolno używać do mierzenia temperatury w kuchence mikrofalowej. Zalecenia pielęgnacyjne

Metalowy czujnik i kabel czyście Państwo przed użyciem i po każdym kolejnym użyciu (w szczególności przed pierwszym użyciem) gorącą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń. Następnie prosimy je dokładnie wysuszyć. Elektroniczny miernik temperatury mogą Państwo ostrożnie wyczyścić niezbyt wilgotną ściereczką (prosimy nie stosować ostrych płynów do czyszczenia). Następnie krótko wytrzeć do sucha. Nigdy nie zanurza-

ucie Państwo elektronicznego miernika temperatury w płynie lub wodzie. Barometr do pieczenia NIE nadaje się do zmywania w zmywarce.

Nie przejmujemy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Prosimy Państwa o zapoznanie się z instrukcją obsługi i przechowanie jej do późniejszej lektury.

Uruchomienie urządzenia

Zarówno odbiornik jak i stacja bazowa są zasilane bateriami.

Odbiornik

Otwórzcie Państwo pojemnik na baterie znajdujący się na tylnej stronie odbiornika lekko naciskając i przesuwając go w kierunku strzałki. Włóżcie Państwo odpowiednie 2 baterie zgodnie ze wskazaną polaryzacją i ponownie zamknijcie Państwo pojemnik na baterie.

Stacja bazowa

Na spodzie stacji bazowej znajduje się pojemnik na baterie z zamknięciem zatrzaskowym. Prosimy Państwa o włożenie również do tego pojemnika na baterie odpowiednich 2 baterii zgodnie ze wskazaną polaryzacją i o ponowne zamknięcie pojemnika na baterie.

Typ baterii: AAA 1.5 V

Włączenie: Na spodzie stacji bazowej, jak również na tylnej stronie odbiornika znajdują się przyciski 'Power', które powinni Państwo ustawić w pozycji 'ON'. Na krótko zapala się lampka kontrolna znajdująca się przy stacji bazowej.

Przyłączcie Państwo wtyczkę kabla pomiarowego do gniazdka znajdującego się przy stacji bazowej. Termometr jest gotowy do użycia i wskazuje aktualną temperaturę, 'CURRENT TEMP'. (Wskazówka: Jeżeli kabel nie został prawidłowo przyłączony, rozbrzmiewa sygnał informacyjny, miga lampka kontrolna i na wyświetlaczu pojawia się informacja o błędzie.)

Termometr jest wyposażony w czujnik radiowy. Stacja bazowa powinna pozostać na stole lub na powierzchni roboczej (Uwaga: prosimy nie umieszczać jej zbyt blisko źródła ciepła !!), podczas gdy odbiornik mogą Państwo wygodnie nosić przy sobie. Maksymalny zasięg działania nadajnika wynosi 30 m.

MODE = tryb

MEAT = mięso

TASTE = smak

Obsługa:

Przy pomocy przycisku ‚MODE‘ mają Państwo możliwość wyboru trybu wskazywania temperatury w skali Celsjusza (°C) lub w skali Fahrenheita (°F).

Przy pomocy przycisku ‚MEAT‘ (mięso) wybierają Państwo rodzaj przyrządzanego mięsa. W górnej części wyświetlacza pojawia się ilustracja (piktogram) i odpowiednie oznaczenie:

BEEF = wołowina

LAMB = jagnięcina

VEAL = cielęcina

HAMBURGER = burger (kotlety mielone)

PORK = wieprzowina

TURKEY = indyk

CHICKEN = kurczak / kura

FISH = ryba

Przy pomocy przycisku ‚TASTE‘ mogą Państwo zdecydować o sposobie pieczenia przyrządzanego przez Państwa mięsa:

RARE = na krwisto

M RARE = na średnio krwisto / po angielsku

MEDIUM = na różowo

M WELL = na lekko różowo

WELL = dopieczone

Mięso drobiowe, ze względu na bezpieczeństwo zdrowia, zawsze musi być spożywane w stanie dopieczonym. Termometr uwzględnia charakterystyczne cechy poszczególnych rodzajów mięsa przy ich

przyrządzaniu i z tego powodu nie oferuje wszystkich poziomów temperatury do pieczenia dla wszystkich rodzajów mięsa.

Wskazówka: Jeżeli pożądana przez Państwa temperatura odbiega od proponowanej przez urządzenie temperatury rdzenia potrawy, wtedy mogą Państwo sami dokonać zmiany temperatury. (por. indywidualne ustawianie temperatury)

Temperatura rdzenia potrawy pojawia się na środku wyświetlacza.

Wbijcie Państwo końcówkę metalowego kabla pomiarowego w najgrubsze miejsce pieczonego mięsa. Spróbujcie Państwo trafić w środek przyrządzanego mięsa. Unikajcie Państwo trafienia chrząstek, kości lub tkanki tłuszczowej ze względu na możliwość osiągnięcia fałszywych wyników pomiaru temperatury. Przy kurczakach zwróćcie Państwo uwagę, aby końcówka pomiarowa nie przeszła przez warstwę mięsa i dotarła do pustej przestrzeni wewnątrz kurczaka.

Ostrożnie: Jeżeli piekarnik zdążył się już nagrzać, wtedy noście Państwo ubranie ochronne w celu uniknięcia poparzenia.

Następnie zamknijcie Państwo drzwi piekarnika. W ten sposób metalowy kabel pomiarowy zostaje przyciśnięty. Postawcie Państwo stację bazową na powierzchni roboczej, na regale lub na stole stojącym w pobliżu piekarnika.

Ostrożnie: Zwróćcie Państwo uwagę, aby stacji bazowej nie stawiać zbyt blisko piekarnika lub ewentualnych innych znajdujących się w pobliżu źródeł ciepła (gorących płyt kuchennych itd.). Zapobiegajcie Państwo również kontaktowi kabla pomiarowego z wkładem grzewczym piekarnika.

Aktualnie mierzona temperatura zostanie przedstawiona jako ‚CURRENT TEMP‘.

Jeżeli uprzednio ustawiona temperatura ‚TARGET TEMP‘ = temperatura rdzenia potrawy na końcówce urządzenia pomiarowego zostanie osiągnięta, rozbrzmiewa sygnał informacyjny.

Poprzez przyciskanie dowolnego przycisku znajdującego się przy odbiorniku wyłączają Państwo sygnał informacyjny.

Indywidualne ustawianie temperatury
Urządzenie dysponuje – w zależności od wybranego rodzaju mięsa - pewną ilością fabrycznych ustawień temperatur pieczenia. Jak już wspomniano, temperatury te mogą Państwo indywidualnie zmieniać.

Przyciskajcie Państwo przycisk ,MODE' przez około 3 sekundy. Rozbrzmiewa sygnał informacyjny i miga wskaźnik ,TARGET TEMP'.

Przy pomocy przycisków ,MIN' i ,SEC' mogą Państwo zmienić temperaturę. ,MIN' = na wyższą; ,SEC' = na niższą.

Potwierdźcie Państwo dokonany wybór ponownie przyciskając przycisk ,MODE'.

Czasomierz / Stoper

Termometr jest wyposażony w funkcje czasomierza i stopera. W obu przypadkach maksymalny czas pomiaru wynosi 99:59 minut.

Czasomierz i stoper mogą być używane niezależnie od funkcji termometru.

Ustawienia:

Czasomierz: Przy pomocy przycisku ,MIN' ustawiają Państwo minuty. Przy pomocy przycisku ,SEC' ustawiają Państwo sekundy. Poprzez przyciskanie przycisku ,START/STOP' mogą Państwo uruchomić lub zatrzymać czasomierz. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał informacyjny. Przyciskając przycisk ,START/STOP' – lub inny dowolny przycisk, mogą Państwo wyłączyć sygnał informacyjny.

Stoper:

Przyciskając przycisk ,CLEAR' cofają Państwo czas do pozycji 00:00.

Przyciskając przycisk ,Start/Stop' mogą Państwo uruchomić stoper i ponownie przyciskając ten sam przycisk mogą Państwo go zatrzymać.

Wyświetlacz:

Wyświetlacz zapala się przy każdym wprowadzaniu danych. Jeżeli chcą Państwo aktywować oświetlenie tła wyświetlacza, prosimy Państwa o krótkie przyciśnięcie przycisku „LIGHT” znajdującego się powyżej logo. Po dłuższym przyciskaniu tego przycisku wyświetlacz zostaje zupełnie wyłączony. W celu ponownego aktywowania funkcji wyświetlacza prosimy Państwa o ponowne dłuższe przyciśnięcie przycisku „LIGHT”. Jeżeli mimo to wyświetlacz nie został ponownie aktywowany, prosimy o krótkie wyłączenie i ponowne włączenie odbiornika.

Uwaga: Prosimy Państwa o zwrócenie uwagi, aby ani stacja bazowa, ani telefon komórkowy, ani pokryta tworzywem sztucznym końcówka pomiarowa nie znajdowały się zbyt blisko źródła ciepła. Urządzenia te nie są żaroodporne.

Deklaracja zgodności

Niniejszym firma Westmark GmbH, oświadcza, że produkt 12922260/EM2213, cyfrowy termometr radiowy do pieczenia, jest zgodny z
z dyrektywą EMC 2014/30/UE oraz
z dyrektywą RED 2014/53/UE.
Pełną deklarację zgodności można otrzymać pod adresem
info@westmark.de

Qualitätsmanagement
Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt – Elspe / Niemcy

Ενδείξεις ασφαλείας:

Αυτή είναι μία ηλεκτρονική συσκευή μέτρησης. Παρακαλούμε κρατήστε ολόκληρο το θερμόμετρο – και ιδιαίτερα τις μπαταρίες, τον αισθητήρα θερμοκρασίας και το καλώδιο μακριά από τα παιδιά.

Να φοράτε πάντα την αντίστοιχη προστατευτική ενδυμασία (γάντια μαγειρέματος) κατά τη διάρκεια της αφαίρεσης του αισθητήρα μέτρησης από το φαγητό, καθώς και όταν αγγίζετε το ζεστό καλώδιο, προκειμένου να αποφύγετε τα εγκαύματα.

Μην προβαίνετε σε αλλαγές ή προσωπικές διορθώσεις στα μέρη της συσκευής. Μπορεί να προκύψουν βλάβες. Θα χαθεί η εγγύηση. Προστατέψτε τη συσκευή από την άμεση ηλιακή ακτινοβολία, υψηλές θερμοκρασίες, υψηλή υγρασία, φορτία σκόνης και άσκηση υψηλής δύναμης για να μην προκληθούν βλάβες και δυσλειτουργίες.

Το καλώδιο και ο αισθητήρας είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250° C. Παρακαλούμε προσέξτε να μην υπερβείτε τις προαναφερόμενες θερμοκρασίες. Το υλικό δεν ενδείκνυται για τόσο υψηλές θερμοκρασίες. Επίσης το υλικό δεν ενδείκνυται για την επαφή με άμεση φλόγα. Ποτέ μην κρατάτε τον αισθητήρα μέτρησης σε ανοικτή φλόγα.

Η συσκευή ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για μετρήσεις στο φούρνο μικροκυμάτων.

Φροντίδα

Καθαρίστε παρακαλούμε τον μεταλλικό αισθητήρα και το καλώδιο πριν και μετά από κάθε χρήση (ιδιαίτερα πριν από την πρώτη χρήση) με ήπιο απορρυπαντικό και ζεστό νερό. Κατόπιν στεγνώστε προσεκτικά.

Μπορείτε να σκουπίσετε απαλά την ηλεκτρονική μονάδα μέτρησης με ένα ελάχιστα υγρό πανί (μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα). Κατόπιν στεγνώστε την σύντομα. Ποτέ μην βυθίζετε την

ηλεκτρονική μονάδα μέτρησης σε υγρά ή νερό.

Το θερμόμετρο ψησίματος και τα μέρη αυτού ΔΕΝ ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Για ζημιές που προκύπτουν λόγω λανθασμένης χρήσης δεν φέρουμε καμία ευθύνη. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Έναρξη λειτουργίας

Τόσο η συσκευή του δέκτη όσο και η βάση χρειάζονται μπαταρίες.

Συσκευή δέκτη

Ανοίξτε το κουτί τοποθέτησης μπαταριών στο πίσω μέρος του δέκτη σπρώχνοντας ελαφρά και ασκώντας πίεση προς την κατεύθυνση του βέλους. Τοποθετήστε τις 2 κατάλληλες μπαταρίες σύμφωνα με τις οδηγίες που υπάρχουν στο περίβλημα και ξανακλείστε το κουτί των μπαταριών.

Βάση

Η βάση έχει στο κάτω μέρος ένα κουτί τοποθέτησης μπαταριών με κούμπωμα ελατηριωτού κρίκου. Παρακαλούμε τοποθετήστε εδώ 2 μπαταρίες σύμφωνα με τις οδηγίες που υπάρχουν στο περίβλημα και ξανακλείστε το κουτί των μπαταριών.

Τύπος μπαταρίας: AAA 1.5 V

Ενεργοποίηση: Στο κάτω μέρος της βάσης καθώς και στην πίσω πλευρά της συσκευής δέκτη υπάρχουν διακόπτες 'Power' που θα πρέπει να θέσετε στο "ON". Θα ανάψει σύντομα η λάμπα ελέγχου στη βάση.

Βάλτε το καλώδιο μέτρησης με το φισ στη σύνδεση υποδοχής της βάσης.

Το θερμόμετρο είναι πλέον σε πλήρη ετοιμότητα και δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία 'CURRENT TEMP'.

(Ένδειξη: Σε περίπτωση που το καλώδιο δεν τοποθετηθεί σωστά, ακούγεται ένας τόνος ειδοποίησης, αναβοσβήνει η λάμπα ελέγχου και εμφανίζεται στην οθόνη μία

δήλωση σφάλματος.)

Το θερμόμετρο είναι εξοπλισμένο με έναν αισθητήρα λειτουργίας. Η βάση πρέπει να παραμένει στο τραπέζι ή στην επιφάνεια εργασίας (Προσοχή: παρακαλούμε μην την τοποθετείτε πολύ κοντά στην πηγή θερμότητας!!) , ενώ μπορείτε άνετα να έχετε μαζί σας τη συσκευή του δέκτη. Ο πομπός λειτουργεί με εμβέλεια μέχρι 30 μέτρα.

MODE = Κατάσταση

MEAT = Κρέας

TASTE = Γεύση

Χειρισμός:

Με το πλήκτρο ,MODE' μπορείτε να επιλέγετε ανάμεσα σε ένδειξη θερμοκρασίας σε °C (Κελσίου) ή °F (Φαρενάιτ).

Με το πλήκτρο ,MEAT' (Κρέας) επιλέξτε το είδος κρέατος που θέλετε να μαγειρέψετε. Το πάνω μέρος της οθόνης δείχνει μία απεικόνιση και την αντίστοιχη περιγραφή:

BEEF = Βοδινό

LAMB = Αρνί

VEAL = Μοσχαρίσιο

HAMBURGER = Χάμπουργκερ

PORK = Χοιρινό

TURKEY = Γαλοπούλα

CHICKEN = Πουλερικά

FISH = Ψάρι

Με το πλήκτρο ,TASTE' μπορείτε να καθορίσετε τον τρόπο μαγειρέματος του κρέατος:

RARE = ωμό

M RARE = σχεδόν ωμό

MEDIUM = ροζ

M WELL = μισοψημένο

WELL = καλοψημένο

Τα πουλερικά πρέπει για λόγους υγείας να καλοψήνονται. Το θερμόμετρο λαβαίνει

υπόψη του τις εκάστοτε ιδιαιτερότητες κατά την προετοιμασία και ως εκ τούτου δεν εμφανίζει όλες τις κλίμακες μαγειρέματος όλων των κρεατικών.

Ένδειξη: Εάν επιθυμείτε μία άλλη θερμοκρασία πέρα από αυτές της συσκευής ως θερμοκρασία πυρήνα, τότε μπορείτε μόνοι σας να την αλλάξετε (Χειροκίνητη ρύθμιση θερμοκρασίας)

Η θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται στη μέση της οθόνης.

Βάλτε την κεφαλή μέτρησης του μεταλλικού καλωδίου στο πιο χοντρό μέρος του κρέατος. Προσπαθήστε να φτάσετε με την κεφαλή στη μέση του κρέατος.

Ωστόσο προσέξτε να μην φτάσετε πολύ κοντά στον χόνδρο, στα κόκαλα ή στο λίπος εφόσον έτσι μπορεί να παραποιηθούν. Στα πουλερικά προσέξτε παρακαλούμε να μην μπει η κεφαλή μέτρησης μέσα στο κρέας και μετά ξανά στην κοιλότητα.

Προσοχή: Εάν ο φούρνος είναι ήδη ζεστός, φορέστε την κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Το μεταλλικό καλώδιο μέτρησης στερεώνεται εκεί. Τοποθετήστε τη βάση στην πλάκα εργασίας, στο ράφι ή στο τραπέζι κοντά στο φούρνο.

Προσοχή: Παρακαλούμε προσέξτε να μην έρθει η βάση πολύ κοντά στο φούρνο ή σε άλλες πηγές θερμότητας που πιθανόν να βρίσκονται εκεί κοντά (καυτό μάτι κουζίνας). Επίσης προσπαθήστε να μην έρθει σε επαφή το καλώδιο μέτρησης με τον θερμαντικό σωλήνα στο φούρνο.

Η θερμοκρασία που λήφθηκε εμφανίζεται ως ,CURRENT TEMP'.

Εάν επιτευχθεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία ,TARGET TEMP' = θερμοκρασία πυρήνα της κεφαλής μέτρησης ακούγεται ένας τόνος ειδοποίησης. Πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο στη συσκευή του δέκτη

απενεργοποιείτε τον τόνο αυτό.

Χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας
Η συσκευή διαθέτει – πέρα από το επιλεγμένο είδος κρέατος- πλήθος προρυθμίσεων για τις θερμοκρασίες μαγειρέματος. Όπως προαναφέρθηκε μπορείτε να αλλάξετε μόνοι σας τις θερμοκρασίες.

Πιέστε το πλήκτρο ,MODE' για σχεδόν 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένας τόνος ειδοποίησης και αναβοσβήνει το πεδίο ,TARGET TEMP'.

Με τα πλήκτρα ,MIN' και ,SEC' μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία. ,MIN' = αύξηση ; ,SEC' = μείωση.

Επιβεβαιώστε την επιλογή ξαναπατώντας το πλήκτρο ,MODE'.

Χρονοδιακόπτης / Χρονομετρητής

Το θερμόμετρο διαθέτει λειτουργία χρονοδιακόπτη και χρονομετρητή. Και στις δύο περιπτώσεις ο μέγιστος χρόνος μέτρησης είναι 99:59 λεπτά.

Ο χρονοδιακόπτης και ο χρονομετρητής μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα από τη λειτουργία του θερμομέτρου.

Ρυθμίσεις:

Χρονοδιακόπτης: Με το πλήκτρο ,MIN' ορίζετε τα λεπτά. Με το ,SEC' τα δευτερόλεπτα. Πιέζοντας το πλήκτρο ,START/STOP' μπορείτε να αρχίσετε ή να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη. Μετά το πέρας του προεπιλεγμένου χρόνου ακούγεται ένας ήχος ειδοποίησης. Μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε με το πλήκτρο ,START/STOP' ή με ένα άλλο οποιοδήποτε πλήκτρο.

Χρονομετρητής:

Πατώντας το πλήκτρο ,CLEAR' γυρίστε το χρόνο πίσω στο 00:00.

Πατώντας το πλήκτρο ,Start/Stop' μπορείτε να αρχίσετε το χρονομετρητή και να

τον σταματήσετε ξαναπατώντας το ίδιο πλήκτρο.

Οθόνη:

Η οθόνη ανάβει με κάθε πίεση πλήκτρου. Σε περίπτωση που θέλετε να ενεργοποιήσετε το φωτισμό του φόντου, πιέστε σύντομα το πλήκτρο ,LIGHT', που θα βρείτε πάνω από το λογότυπο. Με παρατεταμένη πίεση του πλήκτρου απενεργοποιείται εντελώς η οθόνη. Για να ξαναενεργοποιήσετε τη λειτουργία οθόνης παρακαλούμε πιέστε ξανά για παρατεταμένο χρόνο το πλήκτρο ,LIGHT'. Εάν δεν ενεργοποιηθεί η οθόνη ξανά, παρακαλούμε κλείστε και ανοίξτε ξανά το δέκτη.

Προσοχή: Προσέξτε να μην βρίσκονται ούτε η βάση, ούτε το φορητό μέρος, ούτε το κούμπωμα κοντά σε πηγές θερμότητας. Δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Η εταιρεία Westmark GmbH δηλώνει με το παρόν ότι το προϊόν με αριθμός 12922260/EM2213, Ψηφιακό ασύρματο θερμόμετρο και θερμόμετρο ψητού στο φούρνο, ανταποκρίνεται στις Οδηγίες ΗΜΣ 2014/30/ΕΕ και 2014/53/ΕΕ για τη διαθεσιμότητα του ραδιοεξοπλισμού στην αγορά. Μία αναλυτική Δήλωση Συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε στο info@westmark.de

Qualitätsmanagement (Διαχείριση ποιότητας)

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

Инструкция по технике безопасности:

Данный термометр является электронным измерительным прибором. Храните, пожалуйста, этот термометр, в особенности батарейки, (возможно горячий) щуп и (возможно горячий) шнур в недоступном для детей месте.

Во избежание ожогов пользуйтесь соответствующей защитой для рук (кухонные рукавицы), вынимая щуп из готовящегося блюда или берясь за шнур. Не занимайтесь ремонтом элементов прибора самостоятельно и не предпринимайте никаких изменений. Это может привести к неполадкам. В этом случае гарантия теряет силу.

Предохраняйте прибор от попадания прямых солнечных лучей, от высокой температуры, высокой влажности, попадания пыли, механического влияния во избежание неполадок и дефектов.

Шнур и щуп являются теплоустойчивыми до 250° С. Следите, пожалуйста, за тем, чтобы температура не выходила за этот максимум. Материал не предназначен для этого. Материал также не предназначен для прямого попадания огня. Никогда не держите щуп над открытым огнем.

Прибор никогда не должен использоваться для замера температуры в микроволновой печи.

Указания по уходу за термометром
Металлический щуп и шнур необходимо промыть слабым мыльным раствором и горячей водой до и после пользования (в особенности перед первым применением). Затем вытереть насухо. Электронный измеритель можно протереть влажным кухонным полотенцем (не применять едких чистящих средств). Затем слегка протереть сухим полотенцем. Никогда не опускайте электронный термометр в

жидкости или воду.

Кухонный термометр и его элементы НЕ предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Мы не несем никакой ответственности за дефекты, возникшие вследствие использования прибора не по назначению. Тщательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее на случай повторного ознакомления.

Ввод в эксплуатацию

Как приемник, так и базовая станция работают от батареек.

Приемник

Откройте отделение для батареек на обратной стороне приемника, слегка нажав на крышку по стрелке. Вставьте требуемые 2 батарейки согласно схеме, указанной на корпусе, и снова закройте отделение для батареек.

Базовая станция

Базовая станция внизу оснащена отделением для батареек с защелкивающейся крышкой. Вставьте, пожалуйста, и сюда 2 батарейки согласно схеме, указанной на корпусе, и снова закройте отделение.

Тип батареек: AAA 1,5 В

Включение: На нижней стороне базовой станции, а также на обратной стороне приемника включите кнопку ‚Power‘ на ‚ON‘. На базовой станции вспыхнет контролирующая лампочка.

Теперь вставьте шнур измерителя в гнездо на базовой станции. Термометр готов к применению и показывает актуальную температуру ‚CURRENT TEMP‘. (Указание: если шнур подключен неправильно, вы услышите сигнал, контролирующая лампочка будет мигать, а на дисплее зажжется соответствующее сообщение об ошибке).

Термометр оснащен радиосенсором.

Базовая станция должна стоять на столе или столешнице (Внимание: пожалуйста, не возле источника тепла!), а приемник вы можете удобно переносить с собой. Передатчик передает сигнал в радиусе 30 м.

MODE = модус

MEAT = мясо

TASTE = вкус

Регулирование:

При помощи кнопки ‚MODE‘ вы можете выбрать показание температуры в °C (Цельсий) или °F (Фаренгейт).

При помощи кнопки ‚MEAT‘ (мясо) выберите, пожалуйста, вид мяса, которое вы собираетесь готовить. В верхней части дисплея появится изображение (пиктограмма) и соответствующее обозначение:

BEEF = говядина

LAMB = баранина

VEAL = телятина

HAMBURGER = котлета (фрикаделька)

PORK = свинина

TURKEY = индюшатина

CHICKEN = курятина

FISH = рыба

При помощи кнопки ‚TASTE‘ вы можете выбрать степень готовности мяса:

RARE = с кровью

M RARE = наполовину с кровью / по-английски

MEDIUM = розовое

M WELL = наполовину розовое

WELL = хорошо прожаренное (жареное)

В целях безопасности птицу всегда следует употреблять в пищу хорошо прожаренной. Термометр следит за особенностями приготовления того или иного вида мяса и поэтому предлагает не все режимы.

Указание: Если вы желаете выбрать собственный температурный режим, не предлагаемый прибором, вы можете изменить температуру соответствующим образом (см. «Самостоятельное изменение температуры»)

Температура внутри блюда показана в средней части дисплея.

Вставьте щуп металлического шнура в самую толстую часть мяса. Постарайтесь попасть в середину приготавливаемого блюда. Но следите, пожалуйста, за тем, чтобы щуп не встал вблизи хряща, кости или жировых включений, так как в этом случае показания термометра будут искаженными. При приготовлении курицы следите, пожалуйста, за тем, чтобы щуп не проткнул мягкую ткань и не очутился в пустом пространстве.

Внимание: если духовка уже разогрелась, пользуйтесь защитной одеждой во избежание ожогов.

Теперь закройте, пожалуйста, дверцу духовки. При этом шнур измерителя будет защемлен. Поставьте, пожалуйста, базовую станцию на столешницу, в шкаф или на стол вблизи духовки.

Внимание: следите, пожалуйста, за тем, чтобы базовая станция не находилась слишком близко к духовке или иным источникам тепла, которые могут находиться поблизости (горячие нагревательные диски плиты и т. д.).

Избегайте также попадания шнура измерителя на нагревательную спираль духовки.

Актуальные показания температуры помечены как ‚CURRENT TEMP‘.

Когда температура блюда достигнет заданной температуры ‚TARGET TEMP‘ = Температура внутри блюда, вы услышите акустический сигнал. Нажав любую кнопку на приемнике, вы сможете отключить этот сигнал.

Самостоятельное изменение температуры

В зависимости от выбранного вида мяса прибор оснащен стандартными температурными режимами приготовления пищи. Однако, как уже говорилось, вы можете самостоятельно изменять эти режимы.

Нажмите кнопку ,MODE‘ и не отпускайте ее около 3 секунд. Вы услышите акустический сигнал, а на дисплее замигает ,TARGET TEMP‘.

Теперь вы можете изменить температуру при помощи кнопок ,MIN‘ и ,SEC‘. ,MIN‘ = выше; ,SEC‘ = ниже.

Подтвердите свой выбор повторным нажатием кнопки ,MODE‘.

Таймер / Секундомер

Термометр оснащен функцией таймера и секундомера. В обоих случаях максимальное время замера составляет 99:59 мин.

Можно пользоваться таймером и секундомером независимо от функции термометра.

Регулировка:

Таймер: При помощи кнопки ,MIN‘ установите минуты. При помощи ,SEC‘ - секунды. Нажав кнопку ,START/STOP‘, вы можете включить и остановить таймер. По истечении выбранного времени вы услышите акустический сигнал. Отключить его вы сможете при помощи кнопки ,START/STOP‘ или при помощи какой-либо другой кнопки.

Секундомер:

Нажав кнопку ,CLEAR‘ верните время в положение 00:00.

Нажав кнопку ,Start/Stop‘, вы можете включить секундомер, а нажав ее повторно, вы остановите секундомер.

Дисплей:

Дисплей освещается при каждом нажатии кнопки. Если вы хотите подсветить дисплей, нажмите, пожалуйста, коротко на кнопку ‚LIGHT‘, которая расположена над логотипом. При долгом удерживании кнопки дисплей отключится совсем. Для включения дисплея нажмите, пожалуйста, снова на кнопку ‚LIGHT‘ и удерживайте ее несколько секунд. Если дисплей не включится, выключите, пожалуйста, приемник и снова включите его.

Внимание: следите, пожалуйста, за тем, чтобы базовая станция, переносной элемент и пластмассовый подключаемый элемент находились вдали от источников тепла. Эти части прибора не являются огнеупорными.

Сертификат соответствия
Компания «Westmark GmbH» настоящим подтверждает,
что артикул 12922260/EM2213,
беспроводной цифровой термометр для духовки,
соответствует
Директиве ЕС 2014/30/EU
«Электромагнитная совместимость» и
Директиве ЕС 2014/53/EU
«Сертификация радиооборудования и телекоммуникационного оборудования».
С подробным сертификатом соответствия можно
ознакомиться, направив запрос по электронной почте
info@westmark.de

Отдел управления качеством
Westmark GmbH
Билефельдер Штрассе 125
57368 г. Леннштадт-Эльспе / Германия

WESTMARK



3024746-188

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de



5 Jahre Garantie
years guarantee