UK

EC – DECLARATION OF CONFORMITY

This product contains the approved transmitter and complies with the essential requirements of Article 3 of the R & TTE 1999/5/EC Directives, if used for its intended purpose and that the following standard(s) has/have been applied:

Efficient use of radio frequency spectrum:
(Article 3.2 of the R&TTE Directive)
applied standard(s) EN 300 220-3:2000

Electromagnetic compatibility:
(Article 3.1b of the R&TTE Directive)
applied standard(s) EN 301 489-3:2000

Safety of information technology equipment:
(Article 3.1.a of the R&TTE directive)
applied standard(s) EN 60950:2000

Additional information:
The product therefore conforms to the Low Voltage Directive 73/23/EC, the EMC Directive 89/336/EC and R&TTE Directive 1999/5/EC (appendix II) and carries the respective CE marking.

RTTE Compliant Countries
All EU countries, Switzerland, and Norway

INSTALLING BATTERIES
The thermometer requires two AA batteries and two AAA batteries for power. Follow these steps to install the batteries.

Note: Reset both the monitor and the ThermoSensor within 60 seconds to synchronize them to transmit a signal.

In The Monitor
1. Slide down and lift off the belt clip on the back of the monitor. Slide then lift up and remove the battery compartment cover.
2. Place two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -).
3. Press RESET in the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.
4. Replace the cover and the belt clip.

In the ThermoSensor
1. Slide off the battery compartment cover.
2. Place two AAA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -) and press RESET beside the battery compartment using a pointed object such as a straightened paper clip.
3. Replace the battery compartment cover.

When appears on the monitor, replace the batteries.

ADJUSTING FAHRENHEIT / CELSIUS
To select Fahrenheit or Celsius, slide °C/°F, located beside the monitor's battery compartment, to °C or °F.

ADJUSTING THE VOLUME
To adjust the monitor's volume, slide HI/LO, located in the ThermoSensor's battery compartment, to HI or LO.

LED INDICATOR
The red LED in the centre of the ThermoSensor flashes to indicate that it is on and transmitting.

USING THE BELT CLIP
You can wear the belt clip on your belt or use it as a stand. To use the belt clip as a stand, remove the belt clip from the back of the monitor. Insert the left or right side of the clip into the lower part of the slot then snap the other side of the clip into the other lower slot.

CONNECTING THE PROBE
Locate the cover to the probe socket on the top right side of the ThermoSensor and carefully pull it out. Plug the meat probe into the socket.

OPERATION
1. Press and hold power until the ThermoSensor's red LED flashes. Then press and hold power until the monitor's green LCD lights and all display segments appear.
2. Repeatedly press "Select" until the desired meat appears. You can select BEEF, LAMB, VEAL, HMBGR (Hamburger or rissoles), PORK, TURKY (Turkey), CHICK (Chicken), or FISH. Then repeatedly press "Cook" to select doneness level.

Note: The doneness level selections, RARE, MED RARE, MEDIUM, and WELL DONE, are only available for beef, lamb and veal. For chicken, pork, turkey, fish and hamburger the monitor defaults to WELL DONE.

3. Place the ThermoSensor near the cooking area and insert the tip of the probe into the centre of the meat. Use the monitor's stand for easy viewing or use the belt clip.

Notes:
- For a clear signal, place the monitor within 100 feet of the ThermoSensor.
- Place the ThermoSensor away from direct heat or flame and do not rest the probe on the cooking surface. Doing so could damage the thermistor inside the probe.
- The operation temperature range of the sensor probe is 20°C to 250°C (-4°F to 482°F). The LCD display range is 0°C/F to 199°C/F. When the display temperature is out of range, the display's digits flash.

4. When the meat is done, remove the probe from the meat wearing an oven mitt or let the probe cool off. Press and hold POWER on the monitor and ThermoSensor for about 2 seconds to turn them off.

Notes:
- The monitor's last record remains even when you turn the power off. When you turn the monitor on again, the last record appears on the display.
- The monitor and ThermoSensor automatically turn off it you do not press any button for about eight hours.

5. Disconnect the probe from the ThermoSensor and replace the socket cover. After you finish cooking, clean the probe with water and a mild detergent. Wipe the monitor and ThermoSensor with a damp cloth.

Note: Do not use a dishwasher to clean the probe or immerse the monitor or ThermoSensor in water or liquid.

CHECKING SIGNALS AND AUDIBLE ALARM STATUS

SIGNAL
Indicates no signal.
Indicates the monitor is receiving a signal from the ThermoSensor.

ALERTS
Three beeps - indicates the monitor in not receiving a signal from the ThermoSensor.
Four beeps - indicates the current temperature is within five degrees of the target temperature.
A continuous beep - indicates the thermometer has reached its target temperature.
A fast and continuous beep - indicates the meat is overcooked.

Note: Press any button to stop the alert.

BATTERY NOTES
appears on the monitor to indicate the condition of the batteries. The following alerts indicate when the batteries need to be replaced.

- main - indicates the monitor's battery is low.
- remote - indicates the ThermoSensor's battery is low.
- main remote - indicates the batteries are low in both the monitor and ThermoSensor.

- Use only fresh batteries of the required size and recommended type.
- Do not mix old and new batteries, different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable) or rechargeable batteries of different capacities.
- If you do not plan to use the thermometer with batteries for a month or more, remove the batteries. Batteries can leak chemicals that can destroy electronic parts.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this **Digital Thermometer**, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 1 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.
Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.
This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.
This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.
Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SPECIFICATIONS

Monitor		*ThermoSensor*	
Batteries	2 x AA	Batteries	2 x AAA
Operating temperature range	0°C to 50°C (32°F to 122°F)	Operating temperature range	20°C to 60°C (-4°F to 140°F)
Storage temperature range	20°C to 70°C(-4°F to 158°F)	Storage temperature range	-30°C to 70°C (22°F to 158°F)
Water Resistance	JIS Level 2	Water resistance	JIS Level 3
LCD Display Range	0°C/F to 199°C/F		

General	
Length of stainless steel probe	99.97cm (3.28 feet)
Transmit frequency	433MHz
Temperature resolution	+1°C (+- 2°F)
Steel sensor probe's operating temperature	Maximum 250°C (482°F)

Specifications are typical; individual units may vary. Specifications are subject to change and improvement without notice.

FI

EC – YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tässä tuotteessa on hyväksytty lähetin, joka täyttää R & TTE 1999/5/EC -direktiivin artiklan 3 vaatimukset, jos sitä käytetään ohjeiden mukaisesti oikeassa käytössä ja seuraavia standardeja noudatetaan:

Radiotaajuuskaistan tehokas käyttö
(R&TTE -direktiivin artikla 3.2)
standardit EN 300 220-3:2000

Sähkömagneettinen yhteensopivuus
(R&TTE -direktiivin artikla 3.1.b)
standardit EN 301 489-3:2000

Tietoteknisten laitteiden turvallisuus
(R&TTE -direktiivin artikla 3.1.a)
standardit EN 60950:2000

Lisätietoa:
Tuote täyttää Matalajännitedirektiivin 73/23/EC, EMC-direktiivin 89/336/EC ja R&TTE-direktiivin 1999/5/EC (liite II) vaatimukset ja siinä on CE-merkintä.

RTTE-yhteensopivuus seuraavissa valtioissa
Kaikki EC-maat, Sveitsi ja Norja

PARISTOJEN ASENNUS
Lämpömittarissa on kaksi AA-paristoa ja kaksi AAA-paristoa virransyöttöä varten. Asenna paristot paikalleen näiden ohjeiden mukaan.
Huomaa: Nollaa sekä monitori että lämpötila-anturi ThermoSensor 60 sekunnin kuluessa toisistaan, jotta signaalin tahdistus tapahtuisi oikein.

Monitorissa
1. Liu'uta monitorin takana olevaa vyökiinnikettä alas ja nosta se pois paikaltaan. Liu'uta paristokotelon kansi tämän jälkeen pois paikaltaan.
2. Aseta kaksi AA-paristoa paikalleen napaisuusmerkintöjen mukaan (+ ja -).
3. Paina paristokotelossa olevaa nollauspainiketta (RESET) teräväkärkisellä esineellä, kuten suoristetulla paperiliittimellä.
4. Aseta kansi ja vyökiinnike takaisin paikoilleen.

ThermoSensorissa
1. Liu'uta paristokotelon kansi pois paikaltaan.
2. Aseta kaksi AAA-paristoa paristokoteloon napaisuusmerkintöjen mukaisesti (+ ja -) ja paina paristokotelossa olevaa nollauspainiketta (RESET) teräväkärkisellä esineellä, kuten suoristetulla paperiliittimellä.
3. Aseta paristokotelon kansi takaisin paikalleen.

Kun monitorissa näkyy symboli , vaihda paristot uusiin.

FAHRENHEIT- tai CELSIUS-asteiden valinta
Voit valita näyttöön joko Fahrenheit- tai Celsius-asteet valitsemalla oikean asteikon monitorin paristokotelon vieressä olevasta kytkimestä °C/°F.

ÄÄNENVOIMAKKUUDEN SÄÄTÖ
Voit muuttaa monitorin äänenvoimakkuutta ThermoSensorin paristokotelossa olevalla kytkimellä HI/LO. Äänenvoimakkuus on suurempi, kun kytkin on asennossa HI ja pienempi asennossa LO.

LED-MERKKIVALO
ThermoSensorin keskellä oleva LED ilmoittaa vilkkumalla, että laite on päällä ja se lähettää lämpötilatietoa.

VYÖKIINNIKKEEN KÄYTTÖ
Voit käyttää vyökiinnikettä joko monitorin kiinnittämiseen vyöhösi tai sen tukena pöydällä. Jos haluat käyttää vyökiinnikettä tukena, irrota se monitorin takaa. Aseta kiinnikkeen oikea tai vasen puoli uran matalampaan osaan ja paina toinen puoli vastaavasti paikalleen.

ANTURIN KYTKEMINEN
Anturin liitin on ThermoSensorin oikeassa ylänurkassa. Liitin on suojattu kannella. Avaa kansi varovasti ja kytke lihaan työnnettävä lämpötila-anturi liittimeen.

TOIMINTA
1. Paina virtakytkintä ja pidä se painettuna, kunnes ThermoSensorin punainen LED alkaa vilkkua. Paina virtakytkintä ja pidä se painettuna, kunnes monitorin vihreässä näytössä palavat kaikki näyttösegmentit.
2. Paina Select, kunnes haluttu lihalaji näkyy näytöllä. Valittavana on BEEF (naudanliha), LAMB (lampaanliha), VEAL (vasikanliha), HMBGR (Hamburger, hampurilainen), PORK (porsaanliha), TURKY (Turkey, kalkkuna), CHICK (Chicken, kananliha) ja FISH (kala). Paina tämän jälkeen Cook valitaksesi kypsyysasteen.

Huomaa: Kypsyysasteet RARE (raaka), MED RARE (puoliraaka), MEDIUM (puolikypsä) ja WELL DONE (kypsä) ovat käytettävissä vain naudanlihalle, lampaalle ja vasikanlihalle. Kananlihalle, kalkkunalle, kalalle ja hampurilaisille kypsyysaste on aina WELL DONE (kypsä).

3. Työnnä ThermoSensorin pää kypsennettävään lihaan. Kiinnitä monitori vyöhösi vyökiinnikkeellä tai aseta se pöydälle.

Huomaa:
- Jotta monitori vastaanottaisi signaalin oikein, on sen oltava korkeintaan 30 metrin päässä ThermoSensorista.
- Älä jätä ThermoSensoria liian kuumaan paikkaan tai liekkeihin äläkä aseta sitä grillaustasolle. Liian voimakas kuumuus saattaa vaurioittaa anturia.
- Anturin käyttölämpötila on -20°C … 250°C (-4°F … 482°F). Näytön alue on 0°C/F … 199°C/F. Jos näytön alue ylitetään, alkavat näytön merkit vilkkua.

4. Kun liha on kypsennetty, irrota anturi lihasta. Pidä kädessäsi paistokinnasta tai anna anturin jäähtyä ennen irrotusta. Paina monitorin ja ThermoSensorin virtakytkintä (POWER) noin kahden sekunnin ajan ja laitteet sammuvat.

Huomaa:
- Monitorin viimeinen mittaama lämpötila säilyy muistissa, vaikka virta katkaistaan. Kun kytket virran uudelleen, näkyy se näytössä.
- Monitorin ja ThermoSensorin virrat katkeavat automaattisesti, jos et paina mitään painiketta kahdeksaan tuntiin.

5. Irrota anturin liitin ThermoSensorista ja laita liittimen suoja paikalleen. Kun olet lopettanut ruuanvalmistuksen, puhdista anturi vedellä ja astianpesuaineella. Monitorin ja ThermoSensorin voit pyyhkiä puhtaiksi kostealla pyyhkeellä.

Huomaa: Älä pese anturia astianpesukoneessa ja älä upota monitoria tai ThermoSensoria veteen.

SIGNAALIEN JA ÄÄNIMERKKIEN TILAN TARKASTAMINEN

SIGNAALI
Ei signaalia.
Monitori saa signaalin ThermoSensorilta.

HÄLYTYS
Kolme äänimerkkiä - monitori ei saa signaalia ThermoSensorilta.
Neljä äänimerkkiä - mitattu lämpötila on viiden asteen päässä halutusta lämpötilasta.
Jatkuva äänimerkki - haluttu lämpötila on saavutettu.
Nopea jatkuva äänimerkki - liha on kypsynyt liikaa.

Huomaa: Voit kytkeä hälytyksen pois painamalla mitä tahansa painiketta.

PARISTOJA KOSKEVIA OHJEITA
ilmestyy monitorin näyttöön, kun paristot ovat kuluneet. Noudata käyttöohjekirjan paristojen vaihtamista koskevia ohjeita.

- main - monitorin paristo on kulunut loppuun.
- remote - ThermoSensorin paristo on kulunut loppuun.
- main remote - sekä monitorin että ThermoSensorin paristot ovat kuluneet loppuun.

- Käytä laitteissa vain ohjeiden mukaisia uusia paristoja.
- Älä käytä yhdessä laitteessa monentyyppisiä paristoja (vakio-, alkali- tai ladattavat paristot) tai erikokoisia ladattavia paristoja.
- Jos et käytä laitteita yli kuukauteen, poista paristot. Paristot saattavat vuotaa kemikaaleja, jotka voivat vaurioittaa laitteita.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten **Digitaalinen lämpömittari** -pannun ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, että pannu on virheetön materiaalien ja valmistuksen osalta ostopäivästä lähtien seuraavasti: 1 vuosi, kun pannu kootaan ja sitä käytetään pannun mukana toimitettujen kirjallisten ohjeiden mukaisesti.
Weber voi vaatia kohtuullisen todisteen ostopäivämäärästä. TÄSTÄ SYYSTÄ MYYNTIKUITTI TAI LASKU ON SÄILYTETTÄVÄ JA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTIKORTTI ON PALAUTETTAVA VÄLITTÖMÄSTI.
Tämä rajoitettu takuu rajoittuu normaalissa käytössä viallisiksi osoittautuneiden osien korjaamiseen tai vaihtamiseen. Weberin on omissa tutkimuksissaan todettava tällaiset osat viallisiksi. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy vaateen, Weber korjaa tai vaihtaa tällaiset osat valintansa mukaan ilmaiseksi. Jos sinun on palautettava vialliset osat, kuljetuskustannukset on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postituskulut.
Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käytön vaikeuksia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käyttötavasta, muutoksista, vandalismista, väärästä asennuksesta tai väärästä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin ja rutiininomaisen ylläpidon suorittamatta jättämisestä. Tämä rajoitettu takuu ei kata tuotteen huononemista, joka aiheutuu äärimmäisistä sääolosuhteista, kuten rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värivirheitä, jotka aiheutuvat kemikaaleille altistumisesta joko suoraan tai ilmakehän kautta.
Weber ei vastaa epäsuorista tai seurannaisista vahingoista. Tämä takuu antaa sinulle tietyt oikeudet, ja sinulla voi olla muitakin oikeuksia, jotka vaihtelevat valtioittain.

TEKNISET TIEDOT

Monitori		*Thermosensor*	
Paristot	2 x AA	Paristot	2 x AAA
Käyttölämpötila-alue	0°C … 50°C (32°F … 122°F)	Käyttölämpötila-alue	-20°C … 60°C (-4°F … 140°F)
Varastointilämpötila-alue	-20°C … 70°C (-4°F … 158°F)	Varastointilämpötila-alue	-30°C … 70°C (-22°F … 158°F)
Vedenpitävyys	JIS Level 2	Vedenpitävyys	JIS Level 3
Näytön toiminta-alue	0°C/F … 199°C/F		

Yleistä	
Lämpötila-anturin pituus	1 m (3,28 jalkaa)
Lähetystaajuus	433MHz
Lämpötilan resoluutio	+- 2°C/°F
Anturin suurin käyttölämpötila	Korkeintaan 250°C (482°F)

Tekniset tiedot ovat tyypillisiä, yksittäisten laitteiden ominaisuudet saattavat vaihdella. Tiedot saattavat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

FR

CE : DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit contient l'émetteur autorisé et répond aux exigences minimales de l'Article 3 des directives R & TTE 1999/5/CE s'il sert à son usage prévu et que les normes suivantes sont appliquées :

Utilisation efficace du spectre des fréquences radio
(Article 3.2 de la directive R&TTE)
Norme(s) appliquée(s) EN 300 220-3:2000

Compatibilité électromagnétique
(Article 3.1b of the R&TTE Directive)
Norme(s) appliquée(s) EN 301 489-3:2000

Sécurité de l'équipement des technologies de l'information
(Article 3.1.a de la directive R&TTE)
Norme(s) appliquée(s) EN 60950:2000

Informations supplémentaires :
Ce produit est donc conforme aux directives 73/23/CE sur les équipements à basse tension, 89/336/CE sur la compatibilité électromagnétique et R&TTE 1999/5/CE (annexe II) et porte le marquage CE correspondant.

Pays adhérant à la directive RTTE
Tous les pays de l'Union européenne, la Suisse et la Norvège

INSTALLATION DES PILES
Le thermomètre est alimenté par deux piles AA et deux piles AAA. Suivez la procédure suivante pour installer les piles.

Remarque : Remettez à zéro le moniteur et le capteur thermique dans les 60 secondes qui suivent pour en synchroniser la transmission de signal.

Dans le moniteur
1. Faites glisser la pince de ceinture qui se trouve au dos du moniteur et retirez-la. Faites glisser le couvercle du compartiment à piles, puis soulevez-le et retirez-le.
2. Placez les deux piles AA dans le compartiment de la manière indiquée par les symboles de polarité (+ et –).
3. Appuyez sur RESET (REMETTRE À ZÉRO) dans le compartiment à piles à l'aide d'un objet pointu comme un trombone ouvert.
4. Replacez le couvercle et la pince de ceinture.

Dans le capteur thermique
1. Enlevez le couvercle du compartiment à piles en le faisant glisser.
2. Placez deux piles AAA dans le compartiment de la manière indiquée par les symboles de polarité (+ et –) puis appuyez sur le bouton RESET qui se trouve à côté du compartiment à piles à l'aide d'un objet pointu tel qu'un trombone ouvert.
3. Replacez le couvercle du compartiment à piles.

Lorsque symbole s'affiche sur le moniteur, remplacez les piles.

RÉGLAGE FAHRENHEIT/CELSIUS
Pour sélectionner un affichage en Fahrenheit ou en Celsius, positionnez l'indicateur °C/°F qui se trouve à côté du compartiment à piles du moniteur sur °C ou °F.
RÉGLAGE DU VOLUME
Pour régler le volume du moniteur, positionnez le curseur HI/LO se trouvant dans le compartiment à piles du capteur thermique sur HI (élevé) ou LO (bas).
DEL
La DEL rouge située au centre du capteur thermique clignote lorsque celui-ci est en fonction et en cours de transmission.
UTILISATION DE LA PINCE DE CEINTURE
Vous pouvez porter la pince de ceinture sur votre ceinture ou l'utiliser comme support. Pour utiliser la pince de ceinture comme support, retirez-la du dos du moniteur. Insérez le côté gauche ou droit de la pince dans la partie inférieure de la fente puis fixez l'autre côté de la pince dans l'autre fente du bas.

CONNEXION DE LA SONDE
Localisez le couvercle dans la douille de la sonde sur le côté supérieur droit du capteur thermique et retirez-la soigneusement. Branchez la sonde à viande dans la douille.

FONCTIONNEMENT
1. Appuyez sur le bouton d'alimentation Power et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la DEL rouge du capteur thermique clignote. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran vert à cristaux liquides du moniteur s'allume et que tous les segments de l'affichage soient visibles.
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Select jusqu'à ce que le type de viande désiré s'affiche. Vous pouvez sélectionner BEEF (BŒUF), LAMB (AGNEAU), VEAL (VEAU), HMBGR (STEAK HACHÉ), PORK (PORC), TURKY (DINDE), CHICK (POULET) ou FISH (POISSON). Appuyez ensuite plusieurs fois sur Cook (Cuire) pour sélectionner le niveau de cuisson.

Remarque : Les niveaux de cuisson RARE (SAIGNANT), MED RARE (LÉGÈREMENT SAIGNANT), MEDIUM (À POINT), et WELL DONE (BIEN CUIT) sont disponibles uniquement pour le bœuf, l'agneau et le veau. Pour le poulet, le porc, la dinde, le poisson et le steak haché, le moniteur est réglé par défaut sur WELL DONE (BIEN CUIT).

3. Placez le capteur thermique près de l'aire de cuisson puis insérez le bout de la sonde au centre de la viande. Utilisez le support du moniteur pour voir plus facilement ou bien utilisez la pince de ceinture.

Remarques :
- Pour obtenir un signal clair, placez le moniteur dans un périmètre de 30,5 m du capteur thermique.
- Placez le capteur thermique loin de la chaleur directe ou des flammes et ne posez pas la sonde sur la surface de cuisson car cela pourrait endommager le filament à l'intérieur de la sonde.
- La plage de température de fonctionnement de la sonde du capteur est de –20 °C à 250 °C (–4 °F à 482 °F). La plage d'affichage de l'écran à cristaux liquides est de 0 °C/F à 199 °C/F. Lorsque la température à afficher se trouve à l'extérieur de cette plage, les chiffres de l'affichage clignotent.

4. Lorsque la viande est cuite, retirez la sonde de la viande en portant une manique ou laissez refroidir la sonde. Appuyez sur les boutons POWER du moniteur et du capteur thermique et maintenez-les enfoncés pendant environ 2 secondes pour les éteindre.

Remarques :
- La dernière température affichée par le moniteur demeure même lorsque vous éteignez l'appareil. Lorsque vous rallumez le moniteur, elle s'affiche sur l'écran.
- Le moniteur et le capteur thermique s'éteignent automatiquement si l'on n'appuie sur aucun bouton pendant environ huit heures.

5. Débranchez la sonde du capteur thermique puis replacez le couvercle de la douille. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, nettoyez la sonde à l'aide d'eau et d'un détergent doux. Essuyez le moniteur et le capteur thermique à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque : Évitez d'utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer la sonde ou d'immerger le moniteur ou le capteur thermique dans de l'eau ou un autre liquide.

VÉRIFICATION DE L'ÉTAT DU SIGNAL ET DES AVERTISSEURS SONORES

SIGNAL
Indique qu'il n'y a pas de signal.
Indique que le moniteur reçoit un signal du capteur thermique.

AVERTISSEUR
Trois bips indiquent que le moniteur ne reçoit pas de signal du capteur thermique.
Quatre bips indiquent que la température actuelle est à cinq degrés de la température cible.
Un bip continu indique que le thermomètre a atteint la température cible.
Un bip continu et rapide indique que la viande est trop cuite.

Remarque : Pour arrêter l'avertisseur sonore, appuyez sur n'importe quel bouton.

REMARQUES SUR LES PILES
s'affiche sur le moniteur pour indique l'état des piles. Tenez compte des informations suivantes pour savoir quand il temps de remplacer les piles.

- principal - indique que la pile du moniteur est faible.
- télécommande - indique que la pile du capteur thermique est faible.
- télécommande et principal - indiquent que les piles du moniteur et du capteur thermique sont faibles.

- Utilisez seulement des nouvelles piles de la taille et du type recommandés.
- N'utilisez pas de nouvelles piles avec de vieilles piles, des types différents de piles (standard, alcalines ou rechargeables) ou des piles rechargeables de puissance différente.
- Si vous ne pensez pas utiliser le thermomètre à l'aide de piles pendant un mois ou plus, retirez les piles. Des produits chimiques peuvent couler et détruire les composants électroniques du thermomètre.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantit par la présente à L'ACHETEUR D'ORIGINE ce **Thermomètre numérique** contre défaut de matériau et vice de fabrication pendant la durée suivante à compter de la date d'achat : un an lorsque le produit est installé et utilisé conformément au mode d'emploi qui l'accompagne.
Weber peut exiger une preuve raisonnable de la date d'achat. IL CONVIENT DONC DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE, ET DE RENVOYER IMMÉDIATEMENT VOTRE CARTE WEBER DE GARANTIE LIMITÉE.
La garantie limitée ne concerne que le remplacement ou la réparation de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses par Weber. Si Weber confirme le caractère défectueux et approuve la réclamation, elle choisira alors de réparer ou de remplacer gratuitement la ou les pièces en question. S'il vous est demandé de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de port doivent être payés à l'expédition. Weber renverra les pièces à l'acheteur, port payé d'avance.
Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement dus à un accident, une utilisation abusive, un usage incorrect, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, un entretien ou une réparation inappropriés, ou un défaut d'entretien normal de routine. Elle ne couvre pas non plus les détériorations et les dommages dus à des tremblements de terre ou à d'importants problèmes météorologiques, comme la grêle, les cyclones ou les tornades, ni toute décoloration provenant d'une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques.
Weber ne peut être tenue pour responsable, en vertu de cette garantie ou de toute autre garantie tacite, d'aucun dommage indirect ou consécutif. Cette garantie vous octroie des droits légaux spécifiques, auxquels peuvent venir se greffer d'autres droits selon votre État de résidence.

SPÉCIFICATIONS

Moniteur		*Thermosensor*	
Piles	2 x AA	Piles	2 x AAA
Plage de température de fonctionnement	0 ° C à 50 ° C (32 ° F à 122 ° F)	Plage de température de fonctionnement	20 ° C à 60 ° C (-4°F à 140°F)
Plage de température d'entreposage	–20 ° C à 70 ° C (–4 ° F à 158 ° F)	Plage de température d'entreposage	-30 ° C à 70 ° C (22°F à 158°F)
Résistance à l'eau	JIS niveau 2	Résistance à l'eau	JIS niveau 3
Plage d'affichage de l'écran à cristaux liquides	0 ° C/F à 199 ° C/F		

Général	
Longueur de la sonde en acier inoxydable	99,97 cm (3,28 pieds)
Fréquence d'émission	433MHz
Précision de la température	± 1 ° C (± 2 ° F)
Température de fonctionnement de la sonde en acier inoxydable	Maximum 250 ° C (482 ° F)

Ces spécifications sont celles qui sont habituellement utilisées ; il est possible qu'elles varient selon les unités. Les spécifications sont sujettes à changement et à amélioration sans préavis.

IT

CE - DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Questo prodotto contiene la trasmissione approvata e conforme ai requisiti essenziali dell'Articolo 3 delle Direttive R & TTE 1999/5/EC, se impiegato per lo scopo a cui è preposto e per il quale sono stati applicati i seguenti standard:

Uso efficiente del campo di frequenza della radio
(Articolo 3.2 della Direttiva R&TTE)
standard(s)applicati EN 300 220-3:2000

Compatibilità elettromagnetica
(Articolo 3.1b della Direttiva R&TTE)
standard(s)applicati EN 301 489-3:2000

Apparecchiature tecnologiche per la sicurezza delle informazioni
(Articolo 3.1.a della Direttiva R&TTE)
standard(s)applicati EN 60950:2000

Informazioni aggiuntive:
Il prodotto è conforme alle Direttive 73/23/EC relative al basso voltaggio, alla Direttiva EMC 89/336/EC e R&TTE 1999/5/EC (appendice II) e riporta il relativo marchio CE.

Paesi tenuti all'osservanza della Direttiva sulle apparecchiature per le comunicazioni radiofoniche radio e i terminali per le telecomunicazioni (RTTE)
Tutti i paesi CE, Svizzera e Norvegia

INSTALLAZIONE DELLE BATTERIE
Per l'alimentazione il termometro richiede due batterie AA e due batterie AAA. Per installare le batterie seguire queste procedure.

Nota: Reimpostare il monitor e il termosensore entro 60 secondi affinché possano essere sincronizzati e trasmettere un segnale.

Nel monitor
1. Far scorrere e sollevare il supporto da cintura sul retro del monitor. Farlo scivolare poi sollevarlo e rimuovere il coperchio del vano batteria.
2. Inserire due batterie AA nell'apposito vano come indicato dai simboli di polarità (+e-).
3. Premere RESET nel vano batteria utilizzando un oggetto appuntito tipo una graffetta raddrizzata.
4. Sostituire il coperchio e il supporto da cintura.

Nel termosensore
1. Estrarre il coperchio dal vano batteria.
2. Inserire due batterie AAA nell'apposito vano come indicato dai simboli di polarità (+e-) e premere RESET dietro al vano batteria utilizzando un oggetto appuntito tipo una graffetta raddrizzata.
3. Sostituire il coperchio del vano batteria.

Quando compare sul monitor, sostituire le batterie.

REGOLAZIONE DEI GRADI FAHRENHEIT/CELSIUS
Selezionare fahrenheit o celsius, far scorrere l'indicazione °C/°F, posizionata accanto al vano batteria del monitor, su °C o °F.

REGOLAZIONE DEL VOLUME
Per regolare il volume del monitor, far scorrere l'indicazione HI/LO, posizionata nel vano batteria del termosensore, su HI o LO.

INDICATORE LED
Il LED rosso, posto al centro del termosensore, lampeggerà per indicare che è acceso e che sta trasmettendo.

USO DEL SUPPORTO PER CINTURA
Il supporto per cintura può essere posizionato sulla cintura o utilizzato come fermo. Per utilizzarlo in questo modo, rimuoverlo dalla parte posteriore del monitor. Inserire la parte laterale sinistra o destra del supporto nella parte inferiore dello slot quindi fissare l'altra parte del supporto nell'altro slot più basso.

COLLEGAMENTO DELLA SONDA
Posizionare il coperchio sulla presa della sonda sulla parte laterale destra in alto del termosensore e premerlo con attenzione. Collegare il termometro per carne nella presa.

FUNZIONAMENTO
1. Premere e tenere premuta l'alimentazione fino a quando il LED rosso del termosensore lampeggia. Quindi premere e tenere premuta l'alimentazione fino a quando non appare la luce verde del monitor LCD e tutti i segmenti del display.
2. Premere ripetutamente la selezione fino a quando non appare il tipo di carne desiderata. Si può scegliere tra carne di MANZO, AGNELLO, VITELLO, CARNE MACINATA (Hamburger), MAIALE, TACCHINO (tacchino), POLLO (Pollo), o PESCE. Quindi premere ripetutamente il tasto cook per selezionare il grado di cottura.

Nota: Le selezioni del grado di cottura, RARE, MED RARE, MEDIUM, e WELL DONE, sono disponibili solo per manzo, agnello, e vitello. Per pollo, maiale, tacchino, pesce, e hamburger le impostazioni di default del monitor sono programmate su WELL DONE.

3. Posizionare il termosensore accanto all'area di cottura e inserire la punta della sonda al centro della carne. Per una migliore visualizzazione utilizzare la base del monitor o il supporto da cintura.

Nota:
- Per ottenere un segnale chiaro, posizionare il monitor a 48 m dal termosensore.
- Posizionare il termosensore lontano dalla fonte di calore diretta o dalla fiamma e non lasciare la sonda sulla superficie di cottura. Questo potrebbe danneggiare il termistore all'interno della sonda.
- Il range della temperatura di funzionamento della sonda del sensore è compreso tra -4°F e 482°F (da -20°C a 250°C). Il range del display LCD è compreso tra 0°C/F e199°C/F. Quando la temperatura del display è fuori range, i numeri del display lampeggiano.

4. Quando la carne è pronta, rimuovere la sonda dalla carne con il guanto da forno o lasciarla raffreddare. Per spegnere il monitor e il termosensore premere e tenere premuto il tasto POWER per circa 2 secondi.

Note:
- L'ultima registrazione del monitor resta in memoria anche quando si disconnette l'alimentazione. Quando si accende nuovamente il monitor, l'ultima registrazione apparirà sul display.
- Il monitor e il termosensore si spengono automaticamente se non si preme nessun tasto per circa otto ore.

5. Scollegare la sonda dal termosensore e sostituire il coperchio della presa. Al termine della cottura, pulire la sonda con acqua e un detergente delicato. Pulire il monitor e il termosensore con un panno umido.

Nota: Non pulire la sonda in lavastoviglie o immergere il monitor o il termosensore in acqua o liquido.

VERIFICA DEI SEGNALI E STATO DELL'ALLARME ACUSTICO

SEGNALE
Indica nessun segnale.
Indica che il monitor sta ricevendo un segnale dal termosensore.

ALLARME
Tre beep - indicano che il monitor non sta ricevendo il segnale dal termosensore.
Quattro beep - indicano che la temperatura attuale è compresa entro cinque grado dalla temperatura target.
Beep continuo - indica che il termometro ha ricevuto la temperatura target.
Beep veloce e continuo - indica che la carne è troppo cotta.

Nota: Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'allarme.

BATTERY NOTES
appaiono sul monitor per indicare la condizione delle batterie. Osservare le seguenti informazioni per avere le indicazioni di quando è necessario sostituire le batterie.

- main - indica che la batteria del monitor è bassa.
- remote - indica che la batteria del termosensore è bassa.
- main remote - indica che le batterie sono basse sia nel monitor che nel termosensore.

- Utilizzare solo batterie nuove della dimensione richiesta e del tipo consigliato.
- Non confondere le batterie vecchie con quelle nuove, batterie di tipi diversi (standard, alcaline o ricaricabili) o batterie ricaricabili di capacità diverse.
- Se non si programma di utilizzare il termometro con batterie per un mese o più, rimuovere le batterie. Dalle esse possono fuoriuscire sostanze chimiche che possono danneggiare le parti elettroniche.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE del **Termometro digitale** , che è esente da difetti di materiale e di manodopera dalla data di acquisto come di seguito indicato: 1 anno se montato e utilizzato secondo le istruzioni riportate sul materiale stampato fornito con il prodotto.
La Weber può richiedere di comprovare la data del vostro acquisto. PERCIÒ È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA DI ACQUISTO O LA FATTURA E RISPEDIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DELLA GARANZIA LIMITATA WEBER.
La presente Garanzia limitata prevede unicamente la riparazione o la sostituzione delle parti che si dimostrano difettose se soggette a uso o manutenzione normali e che risultino tali dopo essere state esaminate da parte di Weber. Se il difetto viene accertato e la richiesta accettata, Weber provvederà, a sua discrezione, a riparare o sostituire tali parti gratuitamente. Qualora sia necessario provvedere alla restituzione delle parti difettose, le spese di trasporto dovranno essere prepagate. Weber restituirà all'acquirente le parti con spese di trasporto o postali pre-pagate.
La presente garanzia limitata non copre eventuali guasti o problemi di funzionamento derivanti da incidenti, uso non autorizzato, uso improprio, modifiche non autorizzate, mancato rispetto delle istruzioni, vandalismo, operazioni di installazione, manutenzione o riparazione impropri o dalla mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria. Inoltre, la presente garanzia limitata non copre l'eventuale deterioramento o gli eventuali danni dovuti a condizioni atmosferiche particolari quali grandine, uragani, terremoti o tornado; nonché lo scolorimento del prodotto causato dall'esposizione diretta a sostanze chimiche anche se presenti nell'atmosfera.
La Weber non sarà responsabile, ai sensi della presente o eventuale altra garanzia implicita, di danni indiretti o consequenziali.
La presente garanzia conferisce specifici diritti legali, oltre agli eventuali altri diritti dell'acquirente, che variano da stato a stato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Monitor		*Thermosensor*	
2 batterie	tipo AA	Batterie	2 x AAA
Range della temperatura di funzionamento compreso tra	32°F e 122°F (da 0°C a 50°C)	Range della temperatura di funzionamento compreso tra	da -4°F a 140°F (da -20°C a 60°C)
Range della temperatura di conservazione	da -4°F a 158°F	Range della temperatura di conservazione	da -22°F a 158°F (da -30°C a 70°C)
Resistenza all'acqua	JIS Livello 2	Resistenza all'acqua	JIS Level 3
Range del display LCD	da 0°C/F a 199°C/F		

Generico	
Lunghezza della sonda in acciaio inossidabile	3.28 piedi (99.97cm)
Frequenza di trasmissione	433MHz
Risoluzione della temperatura	+- 2°F
Temperatura di funzionamento della sonda del sensore in acciaio	482°F al massimo (250°C)

Le caratteristiche tecniche sono standard;le unità singole potrebbero variare. Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche e miglioramenti senza preavviso.

NO

EU-KONFORMITETSERKLÆRING

Dette produktet inneholder godkjent sender, og er i samsvar med essensielle krav i paragraf 3 i 1999/5/EU-direktivene for R & TTE, ved tilsiktet bruk, og hvis følgende standard(er) er anvendt:

Anvendte standarder for
effektiv bruk av radiofrekvensspektrum
(Paragraf 3.2 i R&TTE-direktivet) EN 300 220-3:2000

Anvendte standarder for
elektromagnetisk kompatibilitet
(Paragraf 3.1b i R&TTE-direktivet) EN 301 489-3:2000

Anvendte standarder for
sikkerhetsutstyr og informasjonsteknologisk utstyr
(Paragraf 3.1.a i R&TTE-direktivet) EN 60950:2000

Tilleggsopplysninger:
Produktet er derfor i samsvar med forskriftene i direktiv 73/23/EU for lavspenning og EMC-direktiv 89/336/EU og R&TTE-direktiv 1999/5/EU (tillegg II), og er utstyrt med aktuelt CE-merke.

RTTE-samsvarende land
Alle EU-land, Sveits og Norge

SETTE I BATTERIER
Termometeret drives på to AA-batterier og to AAA-batterier. Gjør følgende for å sette i batteriene.

Merk: Nullstill både monitoren og ThermoSensor innen 60 sekunder for å synkronisere dem til å sende signaler.

I monitoren:
1. Skyv monitoren ned og løft den av belteklipset bak på monitoren. Skyv, løft opp og fjern batteridekselet.
2. Sett to AA-batterier i batterirommet som angitt med pol-symbolene (+ og -).
3. Trykk på RESET (nullstill) i batterirommet med en spiss gjenstand, for eksempel en binders som er rettet ut.
4. Sett på dekselet og belteklipset igjen.

I ThermoSensor:
1. Skyv av batteridekselet.
2. Sett to AAA-batterier i batterirommet, som angitt med pol-symbolene (+ og -), og trykk på RESET ved siden av batterirommet med spiss gjenstand, for eksempel en binders som er rettet ut.
3. Sett på batteridekselet igjen.

Skift batteriene når ≠ vises på monitoren.

JUSTERE FAHRENHEIT/CELSIUS
Velg fahrenheit eller celsius ved å skyve °C/°F, ved siden av batterirommet på monitoren, til °C eller °F.

JUSTERE VOLUMET
Juster monitorens volum ved å skyve HI/LO (høy/lav) i batterirommet på ThermoSensor til HI eller LO.

INDIKATORLAMPE
Den røde indikatoren midt i termosensoren blinker for å angi at den er på og holder på å sende.

BRUKE BELTEKLIPSET
Belteklipset kan brukes på beltet eller som et stativ. Fjern belteklipset bak på monitoren hvis du vil bruke det som et stativ. Stikk den venstre eller høyre siden av klipset inn i den nedre delen av sporet, og klem deretter den andre siden av klipset inn i den nedre delen av sporet på motsatt side.

TILKOBLE PROBEN
Trekk forsiktig ut dekselet over probesokkelen øverst på høyre side av termosensoren. Sett kjøttproben i sokkelen.

BRUK
1. Trykk og hold av/på-bryteren inne til den røde indikatoren på termosensoren blinker. Trykk og hold av/på-bryteren inne til den grønne indikatoren blinker og alle displaysegmenter vises.
2. Trykk på velgeknappen flere ganger til ønsket kjøttype vises. Du kan velge mellom BEEF (oksekjøtt), LAMB (lam), VEAL (kalv), HMBGR (Hamburger), PORK (svinekjøtt), TURKY (kalkun), CHICK (kylling) eller FISH (fisk). Trykk deretter gjentatte ganger på cook (stek) for å velge tilberedningsmåte.

Merk: Valgene RARE (lite stekt), MED RARE (lite til middels stekt), MEDIUM (middels stekt) og WELL DONE (godt stekt) for tilberedningsmåte er bare tilgjengelige for oksekjøtt, lam og kalvekjøtt. Monitorens standardinnstilling for kylling, svinekjøtt, fisk og hamburger er WELL DONE (godt stekt).

3. Plaser ThermoSensor nær stekeområdet, og sett probespissen midt i kjøttet. Bruk monitorstativet for enkel avlesning, eller bruk belteklipset.

Merknader:
- Plasser monitoren innenfor en avstand av 100 fot fra ThermoSensor for å oppnå klare signaler.
- Plasser ikke ThermoSensor nær direkte varme eller åpen ild, og legg ikke proben på stekeflaten. Dette kan ødelegge termistoren inne i proben.
- Driftstemperaturområdet for sensorproben er –20 til 250 °C (-4 til 482 °F). Visningsområdet for LCD-displayet er fra 0 °C/F til 199°C/F. Når temperaturen er utenfor dette området, blinker sifrene på displayet.

4. Når kjøttet er ferdig, fjerner du proben fra kjøttet. Bruk en grillvott eller la proben avkjøles. Trykk på og hold POWER-knappen (av/på) på monitoren og ThermoSensor inne i 2 sekunder for å slå dem av.

Merknader:
- Monitorens siste registrering blir beholdt, selv om du slår av enheten. Når du slår på monitoren igjen, vises den siste registrerte målingen på displayet.
- Monitoren og termosensoren slås automatisk av hvis du ikke trykker på noen knapper i løpet av ca. åtte timer.

5. Koble proben fra ThermoSensor og sett på dekselet over sokkelen. Etter at maten er ferdig, rengjør du proben med vann og mildt såpevann. Tørk av monitoren og ThermoSensor med en fuktig klut.

Merk: Vask ikke proben i oppvaskmaskin. Dypp heller ikke monitoren eller ThermoSensor i vann eller væske.

KONTROLLERE SIGNAL- OG LYDALARMSTATUS

SIGNAL
Angir manglende signaler.
Angir at monitoren mottar signaler fra ThermoSensor.

ALERTS
Tre pipelyder – Angir at monitoren ikke mottar signaler fra ThermoSensor.
Fire pipelyder – Angir at gjeldende temperatur er innenfor fem grader av måltemperaturen.
En kontinuerlig pipelyd – Angir at termometeret har nådd måltemperaturen.
En rask og kontinuerlig pipelyd – Angir at kjøttet er stekt for mye.

Merk: Trykk på en knapp for å stanse alarmen.

MERKNADER VEDRØRENDE BATTERI
vises på monitoren for å angi batteristatusen. Følgende informasjon gir en indikasjon på når batteriene må skiftes:

- main (hovedenhet) – angir at det er lite strøm i batteriene til monitoren.
- remote (ekstern enhet) – angir at det er lite strøm i batteriene til ThermoSensor.
- main remote (hovedenhet/ekstern enhet) – angir at det er lite strøm i batteriene til både monitoren og ThermoSensor.

- Bruk bare nye batterier med riktig størrelse og av anbefalt type.
- Bland ikke gamle og nye batterier, batterier av ulike typer (standard, alkaliske eller oppladbare) eller oppladbare batterier med ulik kapasitet.
- Hvis termometeret ikke skal brukes med batterier på en måned eller lengre, skal de tas ut av termometeret. Kjemikalier kan lekke ut av batterier og ødelegge elektroniske deler.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE del **Digitalt Termometer**, che è esente da difetti di materiale e di manodopera dalla data di acquisto come di seguito indicato: 1 anno se montato e utilizzato secondo le istruzioni riportate sul materiale stampato fornito con il prodotto.
La Weber può richiedere di comprovare la data del vostro acquisto. PERCIÒ È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA DI ACQUISTO O LA FATTURA E RISPEDIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DELLA GARANZIA LIMITATA WEBER.
La presente Garanzia limitata prevede unicamente la riparazione o la sostituzione delle parti che si dimostrano difettose se soggette a uso o manutenzione normali e che risultino tali dopo essere state esaminate da parte di Weber. Se il difetto viene accertato e la richiesta accettata, Weber provvederà, a sua discrezione, a riparare o sostituire tali parti gratuitamente. Qualora sia necessario provvedere alla restituzione delle parti difettose, le spese di trasporto dovranno essere prepagate. Weber restituirà all'acquirente le parti con spese di trasporto o postali pre-pagate.
La presente garanzia limitata non copre eventuali guasti o problemi di funzionamento derivanti da incidenti, uso non autorizzato, uso improprio, modifiche non autorizzate, mancato rispetto delle istruzioni, vandalismo, operazioni di installazione, manutenzione o riparazione impropri o dalla mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria. Inoltre, la presente garanzia limitata non copre l'eventuale deterioramento o gli eventuali danni dovuti a condizioni atmosferiche particolari quali grandine, uragani, terremoti o tornado; nonché lo scolorimento del prodotto causato dall'esposizione diretta a sostanze chimiche anche se presenti nell'atmosfera.
La Weber non sarà responsabile, ai sensi della presente o eventuale altra garanzia implicita, di danni indiretti o consequenziali. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali, oltre agli eventuali altri diritti dell'acquirente, che variano da stato a stato.

SPESIFIKASJONER

Monitor		*Thermosensor*	
Batterier	2 x AA	Batterier	2 x AAA
Temperaturmåler for drift	0 til 50 °C (32 til 122 °F)	Temperaturmåler for drift	-20 til 60 °C (-4 til 140 °F)
Temperaturområde for lagring	-4 til 158 °F	Temperaturområde for lagring	-30 til 70 °C (-22 til 158 °F)
Motstandsdyktighet for vann	JIS-nivå 2	Motstandsdyktighet for vann	JIS-nivå 3
Område for LCD-display	0 til 199 °C/F		

Generelt	
Lengde på probe av rustfritt stål	99,97 cm (3,28 fot)
Overføringsfrekvens	433MHz
Temperaturoppløsning	+- 2 °F
Driftstemperatur for stålsensorens probe	Maksimum 250 °C (482 °F)

Typiske spesifikasjoner – variasjoner kan forekomme for de enkelte enhetene. Spesifikasjonene kan endres, og forbedringer kan utføres uten varsel.

55791 E 010504

DK

EC - ERKLÆRING OM OVERHOLDELSE

Dette produkt indeholder en godkendt sender og overholder de væsentlige krav i Artikel 3 i R & TTE 1999/5/EC-direktiverne, hvis den anvendes efter hensigten, og de følgende standarder er anvendt:

De gældende standarder for (Artikel 3.2 i R&TTE-direktiv) effektiv anvendelse af det radiofrekvente spektrum	EN 300 220-3:2000
De gældende standarder for (Artikel 3.1b i R&TTE-direktiv) for elektromagnetisk kompatibilitet	EN 301 489-3:2000
De gældende standarder for (Artikel 3.1a i R&TTE-direktiv) for sikkerhed ved elektronisk udstyr	EN 60950:2000

Yderligere oplysninger:
Dette produkt overholder derfor lavspændingsdirektiv 73/23/EC, EMC-direktiv 89/336/EC- og R&TTE-direktiv 1999/5/EC (appendix II) og er forsynet med de respektive CE-mærkninger.

Lande, som overholder RTTE
Alle EC-lande, Schweiz og Norge

ISÆTNING AF BATTERIER
Termometeret kræver to AA-batterier og to AAA-batterier som strømforsyning. Følg disse trin for at isætte batterierne.

Bemærk! Nulstil såvel monitoren som ThermoSensor inden for 60 sekunder for at synkronisere dem til at sende et signal.

I monitoren
1. Lad bælteclipsen på bagsiden af monitoren glide ned, og løft den af. Lad dækslet til batterirummet glide, løft det derefter op, og fjern det.
2. Anbring to AA-batterier i rummet som angivet med polaritetssymbolerne (+ og -).
3. Tryk på RESET i batterirummet ved hjælp af en spids genstand, som f.eks. en udrettet papirclips.
4. Sæt dækslet og bælteclipsen på plads igen.

I ThermoSensor
1. Lad dækslet til batterirummet glide af.
2. Anbring to AAA-batterier i rummet som angivet med polaritetssymbolerne (+ og -), og tryk på RESET ved siden af batterirummet ved hjælp af en spids genstand, som f.eks. en udrettet papirclips.
3. Sæt dækslet til batterirummet på plads igen.

Udskift batterierne, når monitoren viser det.

JUSTERING AF FAHRENHEIT/CELSIUS
Hvis du vil vælge fahrenheit eller celsius, skal du lade °C/°F, som findes ved siden af monitorens batterirum, glide til °C eller °F.

JUSTERING AF VOLUMEN
Hvis du vil justere monitorens volumen, skal du lade HI/LO, som findes i ThermoSensor's batterirum, glide til HI eller LO.

LED-INDIKATOR
Den røde LED i midten af ThermoSensor blinker for at angive, at den er tændt og transmitterer.

BRUG AF BÆLTECLIPSEN
Du kan bruge bælteclipsen i dit bælte eller som en fod. Hvis du vil bruge bælteclipsen som en fod, skal du tage den af monitoren. Indsæt den venstre eller højre side af clipsen i den nederste del af åbningen, og lad den anden side af clipsen smutte på plads i den anden nederste åbning.

TILSLUTNING AF PROBEN
Find dækslet til probestikket på øverste side af ThermoSensor, og træk det forsigtigt ud. Sæt kødproben i stikket.

ANVENDELSE
1. Tryk på tænd-knappen, og hold den nede, indtil ThermoSensor's røde LED blinker. Tryk derefter på tænd-knappen, og hold den nede, indtil monitorens grønne LCD lyser, og alle displaysegmenter vises.
2. Tryk gentagne gange på vælg-knappen, indtil det ønskede kød vises. Du kan vælge mellem BEEF, LAMB, VEAL, HMBGR (Hamburger), PORK, TURKY (Turkey), CHICK (Chicken) eller FISH. Tryk derefter gentagne gange på stege-knappen for at vælge, hvor gennemstegt kødet skal være.

Bemærk! Graden af gennemstegthed RARE, MED RARE, MEDIUM og WELL DONE er kun til beef (okse), lamb (lam) og veal (kalv). For chicken (kylling), pork (gris), turkey (kalkun), fish (fisk) og hamburger anvender monitoren standarden WELL DONE.

3. Anbring ThermoSensor i nærheden af stegeområdet, og stik spidsen af proben ind i midten af kødet. Brug monitorens fod til nem visning, eller brug bælteclipsen.

Bemærkninger!
- Anbring monitoren inden for 30 m fra ThermoSensor for at få et tydeligt signal.
- Anbring ThermoSensor væk fra direkte varme eller åben ild, og lad ikke proben ligge på stegepladen. Dette vil kunne beskadige termistoren i proben.
- Sensorprobens driftstemperaturinterval er -20°C til 250°C. LCD-displayintervallet er 0°C/F til 199°C/F. Når displaytemperaturen ligger uden for intervallet, blinker cifrene på displayet.

4. Når kødet er færdigt, skal du bruge en varmehandske og fjerne proben fra kødet, eller lade proben køle af. Tryk på tænd-knappen på monitoren og ThermoSensor, og hold dem nede i ca. 2 sekunder, indtil de slukkes.

Bemærkninger!
- Monitorens seneste registrering bevares, selvom du slukker for strømmen. Når du igen tænder for monitoren, vises den sidste registrering på displayet.
- Monitoren og ThermoSensor slukkes automatisk, hvis du ikke trykker på nogen knap i ca. otte timer.

5. Afbryd forbindelsen mellem proben og ThermoSensor, og sæt dækslet på plads over stikket. Når du er færdig med at stege, skal du rengøre proben med vand og et mildt rengøringsmiddel. Tør monitoren og ThermoSensor med en fugtig klud.

Bemærk! Proben må ikke komme i maskinopvaskemaskinen, og hverken monitoren eller ThermoSensor må nedsænkes i vand eller væske.

KONTROL AF SIGNALER OG HØRBAR ALARM

SIGNAL

Angiver intet signal.

Angiver, at monitoren modtager et signal fra ThermoSensor.

ALERTS
Tre bip - angiver, at monitoren ikke modtager et signal fra ThermoSensor.
Fire bip - angiver, at den aktuelle temperatur ligger inden for fem grader fra den indstillede temperatur.
Et konstant bip - angiver, at termometeret har nået den indstillede temperatur.
Et hurtigt, konstant bip - angiver, at kødet er stegt for meget.

Bemærk! Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe alarmen.

BATTERIBESKED
vises på monitoren for at angive batteriernes tilstand. Vær opmærksom på følgende oplysninger, som angiver, hvornår batterierne skal udskiftes.

- main - angiver, at monitorens batteriniveau er lavt.
- remote - angiver, at ThermoSensor's batteriniveau er lavt.
- main remote - angiver, at batteriniveauet er lavt i både monitoren og ThermoSensor.

- Brug kun nye batterier af den rigtige størrelse og anbefalede type.
- Bland ikke gamle og nye batterier, forskellige typer af batterier (standard, alkaline eller genopladelige) eller genopladelige batterier med forskellig kapacitet.
- Hvis du ikke har planlagt at bruge termometeret med batterierne i en måned eller mere, skal du tage batterierne ud. Batterierne kan lække kemikalier, der kan ødelægge elektroniske komponenter.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER af denne **Digitalt Termometer**, at den vil være fri for materiale- og produktionsfejl fra købsdatoen som følger: 1 år når den er samlet og bruges i overensstemmelse med de trykte instruktioner, der medfølger.
Weber kan forlange at se rimelig dokumentation af købsdatoen. DU BØR DERFOR BEHOLDE KVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG ØJEBLIKKELIGT RETURNERE REGISTRERINGSKORTET FOR BEGRÆNSET GARANTI TIL WEBER.
Denne begrænsede garanti skal begrænses til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte efter normalt brug og service, og som eftersyn til Webers tilfredsstillelse angiver, er defekte. Hvis Weber bekræfter defekten og godkender kravet, vil Weber vælge om sådanne dele skal repareres eller udskiftes uden beregning. Transportomkostninger skal forudbetales, hvis defekte dele returneres. Weber vil returnere dele til køberen, fragt eller porto forudbetalt.
Denne begrænsede garanti omfatter ikke svigt eller brugsvanskeligheder som følge af uheld, misbrug, ændring, forkert anvendelse, vold, forkert montering eller forkert vedligeholdelse eller service, eller forsømmelse af udførelse af normal og regelmæssig vedligeholdelse. Forringelse eller skade som følge af kraftige vejrforhold, såsom hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning som følge af udsættelse for kemikalier, enten direkte eller indirekte fra atmosfæren, er ikke dækket af denne begrænsede garanti.
Weber er ikke ansvarlig for specielle, indirekte eller følgeskader. Visse områder tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige eller følgeskader, så denne begrænsning eller udelukkelse er muligvis ikke gældende for dig.

SPECIFIKATIONER

Monitor		*Thermosensor*	
Batterier	2 x AA	Batterier	2 x AAA
Driftstemperaturinterval	0°C till 50°C (32°F till 122°F)	Driftstemperaturinterval	20°C till 60°C (-4°F till 140°F)
Temperaturinterval ved opbevaring	20°C till 70°C(-4°F till 158°F)	Temperaturinterval ved opbevaring	-30°C till 70°C (22°F till 158°F)
Vandtæthed	JIS Level2	Vandtæthed	JIS Level3
LCD-displayinterval	0°C/F till 199°C/F		

Generelt	
Længde på proben af rustfrit stål	99,97 cm (3.28 feet)
Transmissionsfrekvens	433MHz
Temperaturopløsning	+1°C (+- 2°F)
Driftstemperatur for stålsensorproben	Maks. 250°C

Specifikationerne er gennemsnitlige, og individuelle enheder kan afvige. Specifikationerne kan ændres og forbedres uden varsel.

ES

CE - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este producto contiene el transmisor aprobado y cumple con los requisitos esenciales del Artículo 3 de las Directivas R & TTE 1999/5/EC, si se usa para su uso intencionado y siempre que la(s) siguiente(s) norma(s) fue/fueron aplicada(s):

Uso eficiente del espectro de radio frecuencia. (Artículo 3.2 de la Directiva R&TTE) norma(s) aplicada(s)	EN 300 220-3:2000
Compatibilidad electromagnética (Artículo 3.1b de la Directiva R&TTE) norma(s) aplicada(s)	EN 301 489-3:2000
Seguridad de los equipos de tecnología de la información (Artículo 3.1.a de la Directiva R&TTE) norma(s) aplicada(s)	EN 60950:2000

Información adicional:
Por lo tanto, el producto cumple con la Directiva de Bajo Voltaje 73/23/EC, la Directiva EMC 89/336/EC y la Directiva R&TTE 1999/5/EC (apéndice II) y lleva la correspondiente marca CE.

Países que cumplen con la RTTE
Todos los países de la CE, Suiza y Noruega.

PARA INSTALAR LAS BATERÍAS
El termómetro requiere de dos baterías AA y dos baterías AAA para energizarlo. Siga los siguientes pasos para instalar las baterías.

Nota: Restaure tanto al monitor como al ThermoSensor (detector de temperatura) dentro de un lapso de 60 segundos para sincronizarlos para transmitir una señal.

En el monitor
1. En el reverso del monitor, deslice el gancho para la correa hacia abajo y levántelo y sáquelo. Deslice y luego levante y retire la tapa del compartimiento de las baterías.
2. Coloque dos baterías AA en el compartimiento según lo indican los símbolos de polaridad (+ y -).
3. Presione RESET (restaurar) en el compartimiento de las baterías usando un objeto puntiagudo tal como un clip para papel enderezado.
4. Reemplace la tapa y el gancho para la correa.

En el ThermoSensor
1. Deslice y saque la tapa del compartimiento de baterías.
2. Coloque dos baterías AAA en el compartimiento según lo indican los símbolos de polaridad (+ y -) y presione RESET (restaurar) al lado del compartimiento de las baterías usando un objeto puntiagudo tal como un clip para papel enderezado.
3. Vuelva a poner la tapa del compartimiento de baterías.

Cuando aparezca en el monitor, reemplace las baterías.

PARA AJUSTAR FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS
Para seleccionar Fahrenheit o centígrados, mueva el selector °C/°F, ubicado al lado del compartimiento de baterías el monitor, a °C o a °F.

PARA AJUSTAR EL VOLUMEN
Para ajustar el volumen del monitor, mueva el selector HI/LO, ubicado en el compartimiento de baterías del ThermoSensor, a HI (alto) o LO (bajo).

INDICADOR LED
El LED rojo en el centro del sensor de temperatura centellea para indicar que está encendido y está transmitiendo.

PARA USAR EL GANCHO DEL CINTURÓN
Usted puede portar el gancho del cinturón en su cinturón o usarlo como una base. Para usar al gancho de cinturón como una base, retire el gancho de cinturón del reverso del monitor. Inserte el lado izquierdo o derecho del clip en la parte inferior de la ranura y luego encaje el otro lado del gancho en la otra ranura inferior.

PARA CONECTAR LA SONDA
Ubique la tapa del enchufe de la sonda en el lado derecho superior del ThermoSensor y hálela cuidadosamente hacia afuera. Enchufe la sonda para la carne en dicho enchufe.

OPERACIÓN
1. Presione y mantenga presionado el botón de encendido hasta que el LED rojo del sensor de temperatura centellee. Entonces presione y mantenga presionado el botón POWER (de encendido) hasta que el LCD verde del monitor se ilumine y aparezcan todos los segmentos de la pantalla.
2. Presione repetidamente hasta que la carne deseada aparezca. Usted puede seleccionar entre BEEF (carne de res), LAMB (cordero), VEAL (ternera), HMBGR (hamburguesa), PORK (carne de cerdo), TURKY (pavo), CHICK (pollo) o FISH (pescado). Entonces puede presionar COOK (cocinar) repetidamente para seleccionar el nivel de cocido de la carne.

Nota: Las selecciones de nivel de cocido, RARE (poco hecha), MED RARE (medio hecha), MEDIUM (medio cocida), WELL DONE (bien cocida), están solamente disponibles para la carne de res, el cordero, y la ternera. Para el pollo, el cerdo, el pavo, y la hamburguesa el monitor selecciona por defecto el nivel WELL DONE (bien cocido).

3. Coloque al ThermoSensor cerca del área de cocinado e inserte la punta de la sonda en el centro de la carne. Use la base del monitor para facilitar la vista al mismo o use el gancho del cinturón.

Notas:
- Para una señal clara, coloque el monitor a una distancia no mayor de 100 pies (30 metros) del ThermoSensor.
- Coloque al ThermoSensor alejado del calor o las llamas directas y no coloque la sonda sobre la superficie de cocción. Si eso ocurriese, pudiera dañar el termistor dentro de la sonda.
- El rango de temperatura operacional de la sonda del sensor es de -4°F a 482°F (-20°C a 250°C). El rango en la pantalla LCD es de 0°C/F a 199°C/F. Cuando la temperatura mostrada en la pantalla está fuera de rango, los dígitos en esta última centellean.

4. Cuando la carne esté cocida, retire la sonda de la carne portando un guante térmico o deje que la sonda se enfríe. Presione y mantenga presionado los botones POWER (encendido) del monitor y del ThermoSensor durante unos 2 segundos para apagarlos.

Notas:
- El último registro del monitor permanece aun cuando éste se apaga. Cuando usted enciende el monitor de nuevo, el último registro aparecerá en la pantalla.
- El monitor y el sensor de temperatura se apagarán automáticamente si no presiona ningún botón por alrededor de ocho horas.

5. Desconecte el sensor del ThermoSensor y vuelva a colocar la tapa del enchufe. Tras terminar de cocinar, limpie la sonda con agua y un detergente suave. Limpie el monitor y el ThermoSensor con un trapo húmedo.

Nota: No use un lavador de platos para limpiar la sonda ni sumerja al monitor o al ThermoSensor en agua o líquido.

PARA VERIFICAR LAS SEÑALES Y LAS CONDICIONES DE LAS ALARMAS SONORAS

SEÑAL

Indica que no hay señal.

Indica que el monitor está recibiendo una señal del ThermoSensor.

ALARMA
Tres pitidos - indica que el monitor no está recibiendo una señal del ThermoSensor.
Cuatro pitidos - indica que la temperatura está en un rango de cinco grados de la temperatura deseada.
Un pitido continuo - indica que el termómetro ha llegado a la temperatura fijada.
Un pitido rápido y continuo - indica que la carne se ha cocido de más.

Nota: Pulse cualquier botón para parar la alarma.

NOTAS SOBRE LAS BATERÍAS
aparece en el monitor para indicar la condición de las baterías. Por favor tome en cuenta la siguiente información para una indicación de cuando las baterías necesitan reemplazarse.

- principal - indica que la batería del monitor está baja.
- remoto - indica que la batería del ThermoSensor está baja.
- principal remoto - indica que las baterías están bajas tanto en el monitor como en el ThermoSensor.

- Use solamente baterías frescas del tamaño requerido y del tipo recomendado.
- No mezcle baterías nuevas con viejas, diferentes tipos de baterías (estándar, alcalinas o recargables) o baterías recargables de diferentes capacidades.
- Si no tiene la intención de usar el termómetro con las baterías durante un mes o más, retire las baterías. Las baterías pueden dejar pasar químicos que pueden destruir las partes electrónicas.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de este **Termómetro Digital**, que carecerá de defectos de material y mano de obra desde la fecha de compra. La garantía cubre lo siguiente: 1 año, siempre que se monte y se use según las instrucciones impresas suministradas con el producto.
Weber podrá exigir una prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, EL COMPRADOR DEBE CONSERVAR SU RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.
Esta Garantía Limitada cubre únicamente la reparación o sustitución de las piezas que estén defectuosas en condiciones normales de uso y servicio y que después de ser examinadas demuestren ser defectuosas según Weber. Si Weber confirma el defecto y acepta la reclamación, decidirá si se realiza la reparación o sustitución sin cargo alguno para el comprador. Si se solicita al comprador la devolución de las piezas defectuosas, el envío deberá realizarse a portes pagados. Weber devolverá las piezas al comprador con el flete o los gastos de envío pagados.
Esta Garantía Limitada no cubre las averías ni los fallos de funcionamiento provocados por accidentes, abuso, uso indebido, alteraciones, aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio incorrectos, ni los causados por descuido de las operaciones de mantenimiento normales y rutinarias. Tampoco están cubiertos por esta Garantía Limitada el deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea de forma directa o causada por fenómenos atmosféricos.
Weber no se hace responsable de los daños accidentales o consecuentes ni en la presente garantía ni en ninguna otra garantía implícita. Esta garantía concede una serie de derechos específicos, así como otros derechos, que podrán variar dependiendo del estado.

ESPECIFICACIONES

Monitor		*Sensor de temperatura*	
Baterías	2 x AA	Baterías	2 x AAA
Rango de temperatura operacional	0°C a 50°C (32°F a 122°F)	Rango de temperatura operacional	20°C a 60°C (-4°F a 140°F)
Rango de temperatura de almacenaje	20°C a 70°C(-4°F a 158°F)	Rango de temperatura de almacenaje	-30°C a 70°C (22°F a 158°F)
Resistencia al agua	Nivel JIS 2	Resistencia al agua	Nivel JIS 3
El rango en la pantalla LCD	0°C/F to 199°C/F		

General	
Longitud de la sonda de acero inoxidable	3.28 pies (99.97cm)
Frecuencia de transmisión	433MHz
Resolución de temperatura	+1°C (+- 2°F)
Temperatura operacional de la sonda de acero del sensor	Máximo 482°F (250°C)

Las especificaciones son típicas; pueden variar de unidad a unidad. Las especificaciones están sujetas a cambios y mejoras sin previo aviso.

SE

EC – INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Denna produkt innehåller en godkänd transmitter och uppfyller kraven i Artikel 3 av R & TTE 1999/5/EC-direktiven, om den används enligt föreskrifter och följande standarder har tillämpats:

Effektiv användning av radiofrekvensspektrum (Artikel 3.2 i R&TTE-direktivet) gällande standarder	EN 300 220-3:2000
Elektromagnetisk kompatibilitet (Artikel 3.1b i R&TTE-direktivet) gällande standarder	EN 301 489-3:2000
Säkerhet för informationsteknologisk utrustning (Artikel 3.1a i R&TTE-direktivet) gällande standarder	EN 60950:2000

Ytterligare information:
Produkten uppfyller direktivet om låg spänning (Low Voltage Directive 73/23/EC), EMC-direktiv 89/336/EC och R&TTE-direktiv 1999/5/EC (bilaga II) och bär respektive CE-märkning.

Länder som lyder RTTE-direktiv
Alla EU-länder, Schweiz och Norge

INSTALLERA BATTERIER
Termometern försörjs med ström av två AA batterier och två AAA batterier. Följ dessa steg för att installera batterier.

Obs! Återställ både kontrollenhet och termosensor inom 60 sekunder för att synkronisera dem för att skicka en signal.

I kontrollenheten
1. Dra ned och lyft bort bältesklämman på baksidan av kontrollenheten. Dra ut och lyft, sedan avlägsna batteriluckans skydd.
2. Placera två AA batterier i luckan enligt polsymbolerna (+ och -).
3. Tryck på RESET i batteriluckan med ett spetsigt föremål som ett uträtat gem.
4. Sätt tillbaka skyddet och bältesklämman.

I termosensorn
1. Dra av batteriluckans skydd.
2. Placera två AAA batterier i luckan enligt polsymbolerna (+ och -) och tryck på RESET bredvid batteriluckan med ett spetsigt föremål som ett uträtat gem.
3. Sätt tillbaka batteriluckans skydd.

När detta visas på kontrollenheten , ska batterierna ersättas.

JUSTERA FAHRENHEIT/CELSIUS
Välj Fahrenheit eller Celsius, genom att föra knappen °C/°F, som finns på insidan av kontrollenhetens batterilucka, till °C eller °F.

JUSTERA VOLYM
Justera kontrollenhetens volym genom att föra knappen HI/LO, som finns i termosensorns batterilucka, till HI eller LO.

INDIKATORLAMPA
Den röda lampan i mitten av termosensorn blinkar för att visa att den är aktiv och sänder.

ANVÄNDA BÄLTESKLÄMMAN
Du kan ha bältesklämman på bältet eller använda den som stativ. Om du vill använda bältesklämman som stativ, ska den avlägsnas från kontrollenhetens baksida. Sätt in vänster eller höger sida av klämman i slitsens nedre del och fäst klämmans andra sida i den andra nedre slitsen.

ANSLUTA SONDEN
Leta reda på locket till sondkontakten på termosensorns övre högra sida och dra ut det försiktigt. Sätt in köttsonden i kontakten.

DRIFT
1. Tryck och håll ned strömknappen till termosensorns röda lampa blinkar. Tryck och håll sedan ned strömknappen till kontrollenhetens gröna lampa tänds och alla visningssegment visas.
2. Tryck upprepade gånger på valknappen (Select) till önskat kött visas. Du kan välja BEEF (nöt), LAMB (lamm), VEAL (kalv), HMBGR (hamburgare), PORK (fläsk), TURKY (kalkon), CHICK (kyckling) eller FISH (fisk). Tryck sedan upprepade gånger på COOK för att välja hur välstekt köttet ska vara.

Obs! Val för tillagning av kött, RARE (blodigt), MED RARE (mellanblodigt), MEDIUM (mellan), och WELL DONE (genomstekt), är endast tillgängliga för nöt, lamm och kalv. För kyckling, fläsk, kalkon, fisk och hamburgare använder kontrollenheten som standard WELL DONE.

3. Placera termosensorn nära matlagningsområdet och för in sondens spets i köttets mitt. Använd kontrollenhetens stativ för enkel visning, eller använd bältesklämman.

Anteckningar:
- För att få en tydlig signal, måste kontrollenheten vara inom 30 meter av termosensorn.
- Placera termosensorn ur vägen för direkt hetta eller eld och ställ inte sonden på matlagningsytan. Detta kan skada termistorn inuti sonden.
- Drifttemperaturintervallet för sensorsonden är -4°F till 482°F (-20°C til 250°C). I teckenfönstret visas temperaturer mellan 0°C/F till 199°C/F. När temperaturen ligger utanför intervallet, blinkar siffrorna i teckenfönstret.

4. När köttet ät klart, ska du avlägsna sonden från köttet med en ugnshandske eller låta sonden svalna. Tryck och håll ned POWER på kontrollenheten och termosensorn i cirka 2 sekunder för att stänga av dem.

Anteckningar:
- Kontrollenhetens sista mätning visas även när du stänger av strömmen. När du slår på kontrollenheten igen visas den sista mätningen.
- Kontrollenheten och termosensorn stängs automatiskt av om du inte trycker på någon knapp i cirka 8 timmar.

5. Koppla ur sonden från termosensorn och sätt tillbaka kontaktens skydd. När du är klar med matlagningen ska sonden rengöras med vatten och svagt rengöringsmedel. Torka kontrollenheten och termosensorn med en fuktig trasa.

Obs! Använd inte en diskmaskin för att rengöra sonden, eller sänk ned kontrollenheten eller termosensorn i vatten eller annan vätska.

KONTROLLERA SIGNALER OCH LJUDLARMSTATUS

SIGNAL

Indikerar ingen signal.

Indikerar att kontrollenheten mottar en signal från termosensorn.

LARM
Tre pip – indikerar att kontrollenheten inte mottar en signal från termosensorn.
Fyra pip – indikerar att den aktuella temperaturen är inom fem grader från måltemperaturen.
Kontinuerligt pip – indikerar att termometern har nått måltemperaturen.
Snabbt och kontinuerligt pipande – indikerar att köttet är överkokt.

Obs! Tryck på en valfri knapp för att stoppa larmet.

ANTECKNINGAR OM BATTERIER
visas på kontrollenheten för att indikera batteriernas tillstånd. Följande information indikerar när batterier måste bytas ut.

- huvud – indikerar att batterierna är nästan tomma.
- fjärr – indikerar att batterierna i termosensorn är nästan tomma.
- huvud fjärr – indikerar att batterierna i både kontrollenhet och termosensor är nästan tomma.

- Använd endast nya batterier av lämplig storlek och rekommenderad typ.
- Blanda inte gamla och nya batterier, olika typer av batterier (standard, alkaliska eller laddningsbara) eller laddningsbara batterier med olika kapaciteter.
- Om du inte planerar att använda termometern med batterier under en månad eller mer ska du avlägsna batterierna. Batterier kan läcka kemikalier som kan förstöra elektroniska delar.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGE KÖPAREN av den här **Digitaltermometer**, att den är felfri vad gäller material och utförande fr.o.m. inköpsdatumet enligt följande: 1 år förutsatt att den är monterad och används enligt anvisningarna som medföljer.
Weber kan kräva att tiden för köptillfället skäligen kan intygas. DÄRFÖR BÖR NI BEHÅLLA ERT KVITTO ELLER ER FAKTURA OCH SKICKA IN WEBERS REGISTRERINGSKORT FÖR DEN BEGRÄNSADE GARANTIN OMEDELBART.
Denna begränsade garanti begränsas till reparationer eller byte av delar som visar sig vara bristfälliga vid normal användning och där en undersökning, godkänd av Weber, visat att de är bristfälliga. Om felet bekräftas av Weber och fordran bifalles, avgör Weber om delarna ska repareras eller kostnadsfritt bytas ut. Om Ni behöver skicka tillbaka defekta delar måste Ni betala fraktkostnaderna i förväg. Weber skickar tillbaka delar till köparen med frakten eller portot betalat.
Denna begränsade garanti täcker inte misslyckanden eller svårigheter vid användning som beror på olycka, missbruk, förändring, felaktig användning, vandalisering, felaktig installation eller olämplig skötsel eller service, eller underlåtenhet att utföra normal- och rutinunderhåll. Försämring eller skador på grund av svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar eller tornador, missfärgning på grund av exponering för kemikalier antingen direkt eller i atmosfären, täcks inte av denna begränsade garanti.
Weber ansvarar inte för någon särskild, indirekt eller följdskada. Denna garanti ger dig specifika legala rättigheter. Du kan även ha andra rättigheter, vilka kan variera från stat till stat.

SPECIFIKATIONER

Kontrollenhet		*Thermosensor*	
Batterier	2 x AA	Batterier	2 x AAA
Drifttemperaturintervall	20°C to 60°C (-4°F to 140°F)	Drifttemperaturintervall	0°C to 50°C (32°F to 122°F)
Förvaringstemperaturintervall	20°C to 70°C(-4°F to 158°F)	Förvaringstemperaturintervall	-30°C to 70°C (22°F to 158°F)
Vattentäthet	JIS Level 2	Vattentäthet	JIS Level 3
Teckenfönstrets sifferintervall	0°C/F to 199°C/F		

Allmänt	
Längd av sond i rostfritt stål	3.28 fot (99,97cm)
Sändningsfrekvens	433MHz
Temperaturupplösning	+1°C (+- 2°F)
Drifttemperatur för sensorsond i stål	Maximum 482°F (250°C)

Specifikationerna är de normala; enskilda enheter kan variera. Specifikationer kan ändras och förbättras utan föregående meddelande.

DE

EG – KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

Dieses Produkt beinhaltet den anerkannten Funksender und erfüllt die wesentlichen Anforderungen des Artikels 3 der R&TTE-Richtlinien 1999/5/EG, wenn er für den beabsichtigten Zweck eingesetzt wird. Die folgenden Standard(s) wurden angewendet:

Effiziente Nutzung des Funkfrequenzspektrums (Artikel 3.2 der R&TTE-Richtlinien) Angewendeter Standard(s)	EN 300 220-3:2000
Elektromagnetische Verträglichkeit (Artikel 3.1.b der R&TTE-Richtlinien) Angewendeter Standard(s)	EN 301 489-3:2000
Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Benutzer (Artikel 3.1.a der R&TTE-Richtlinien) Angewendeter Standard(s)	EN 60950:2000

Zusätzliche Informationen:
Dieses Gerät entspricht deshalb der Europäischen Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG, Elektromagnetischen Verträglichkeitsrichtlinie 89/336/EWG und der R&TTE-Richtlinien 1999/5/EG (Anhang II) und trägt die entsprechende CE-Kennzeichnung.

RTTE-konforme Länder
Alle Länder der EU, die Schweiz und Norwegen

BATTERIEN EINLEGEN
Für das Thermometer werden zwei AA-Batterien und für den Stromanschluss zwei AAA-Batterien benötigt. Befolgen Sie diese Schritte, um die Batterien einzulegen.

Hinweis: Setzen Sie sowohl den Monitor als auch den ThermoSensor innerhalb von 60 Sekunden zurück, um sie für die Übertragung eines Signals zu synchronisieren.

Im Monitor
1. Schieben Sie Gürtellasche auf der Rückseite des Monitors nach unten und nehmen Sie sie ab. Schieben Sie dann die Abdeckung des Batteriefachs nach oben und entfernen Sie sie.
2. Legen Sie zwei AA-Batterien in das Fach ein, wie anhand der Polaritätszeichen angegeben (+ und -).
3. Drücken Sie im Batteriefach mit einem spitzen Gegenstand wie einer begradigten Büroklammer auf RESET.
4. Setzen Sie die Abdeckung und die Gürtelschnalle wieder ein.

Im ThermoSensor
1. Entfernen Sie die Abdeckung des Batteriefachs.
2. Legen Sie zwei AAA-Batterien in das Fach ein, wie anhand der Polaritätszeichen angegeben (+ und -) und drücken Sie im Batteriefach mit einem spitzen Gegenstand wie einer begradigten Büroklammer auf RESET.
3. Setzen Sie die Abdeckung des Batteriefachs wieder ein.

Wechseln Sie die Batterien aus , wenn dies auf dem Monitor angezeigt wird.

REGULIERUNG VON FAHRENHEIT / CELSIUS
Um Fahrenheit oder Celsius auszuwählen, schieben Sie °C / °F, neben dem Batteriefach des Monitors, auf °C oder °F.

REGULIERUNG DER LAUTSTÄRKE
Um die Lautstärke des Monitors zu regulieren, schieben Sie HI/LO, im Batteriefach des ThermoSensors, auf HI oder LO.

LED-ANZEIGE
Die rote LED in der Mitte des Thermosensors blinkt, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist und überträgt.

VERWENDUNG DER GÜRTELSCHNALLE
Sie können die Gürtelschnalle am Gürtel tragen oder sie als Ständer verwenden. Um die Gürtelschnalle als Ständer zu verwenden, entfernen Sie die Gürtelschnalle von der Rückseite des Monitors. Führen Sie die linke oder rechte Seite der Schnalle in den unteren Schlitz, dann stecken Sie die andere Seite der Schnalle in den anderen unteren Schlitz.

ANSCHLIESSEN DES MESSSTABS
Ziehen Sie die Anschlussbuchse des Messstabs auf der oberen rechten Seite des Thermosensors vorsichtig heraus. Stecken Sie den Fleischmessstab in die Buchse.

BETRIEB
1. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter, bis die rote LED des Thermosensors blinkt. Dann drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter, bis die grünen LCD-Lichter des Monitors und alle Anzeigesegmente erscheinen.
2. Drücken Sie wiederholt auf Select (Auswählen), bis die gewünschte Fleischsorte erscheint. Zur Auswahl haben Sie BEEF (Rindfleisch), LAMB (Lamm), VEAL (Kalbfleisch), HMBGR (Hackfleisch), PORK (Schweinefleisch), TURKY (Truthahn), CHICK (Huhn), oder FISH (Fisch). Dann drücken Sie wiederholt auf Cook (Kochen), um den gewünschten Garheitsgrad auszuwählen.

Hinweis: Die Auswahl für die Garheitsgrade RARE (leicht angebraten), MED RARE (mittel angebraten), MEDIUM (medium) und WELL DONE (durch) sind nur für Rindfleisch, Lamm und Kalbfleisch verfügbar. Für Huhn, Schweinefleisch, Truthahn, Fisch und Hackfleisch wird der Monitor auf WELL DONE (durch) voreingestellt.

3. Platzieren Sie den ThermoSensor in der Nähe des Kochbereichs und stecken Sie die Spitze des Messstabs mittig in das Fleisch. Verwenden Sie den Ständer des Monitors oder die Gürtelschnalle, um die Anzeige leicht einsehen zu können.

Hinweise:
- Um ein klares Signal zu erhalten, platzieren Sie den Monitor im Umkreis von 100 Fuß (30 Meter) vom ThermoSensor.
- Halten Sie den ThermoSensor fern von direkter Hitze oder Flammen und legen Sie den Messstab nicht auf die Kochfläche. Dies könnte den Thermistor im Messstab beschädigen.
- Der Betriebstemperaturbereich des Messstabs liegt zwischen -4°F und 482°F (-20°C bis 250°C). Der LCD-Anzeigebereich liegt zwischen 0°C/F und 199°C/F. Wenn die Anzeigetemperatur außerhalb dieses Bereichs liegt, blinken die Zahlen auf der Anzeige.

4. Wenn das Fleisch fertig ist, entfernen Sie den Messstab mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch oder lassen Sie den Messstab abkühlen. Drücken und halten Sie den Ein-/Aus-Schalter am Monitor und ThermoSensor ungefähr 2 Sekunden lang und schalten Sie sie aus.

Hinweise:
- Die letzte Aufzeichnung bleibt auf dem Monitor, auch wenn Sie ihn ausschalten. Wenn Sie den Monitor wieder einschalten, erscheint die letzte Anzeige auf dem Display.
- Monitor und Thermosensor schalten sich automatisch aus, wenn Sie ungefähr acht Stunden lang keine Knöpfe betätigen.

5. Trennen Sie den Messstab von dem ThermoSensor und decken Sie die Buchse wieder ab. Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, säubern Sie den Messstab mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie den Monitor und ThermoSensor mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Reinigen Sie den Messstab nicht in der Spülmaschine und tauchen Sie den Monitor oder den ThermoSensor nicht in Wasser oder Flüssigkeit ein.

ÜBERPRÜFUNG DER SIGNALE UND HÖRBARER ALARM-STATUS

SIGNAL

Kein Signal wird angezeigt.

Es wird angezeigt, dass der Monitor ein Signal vom ThermoSensor empfängt.

ALARM
Drei Pieptöne – zeigt an, dass der Monitor kein Signal vom ThermoSensor empfängt.
Vier Pieptöne – zeigt an, dass die aktuelle Temperatur um fünf Grad von der Zieltemperatur abweicht.
Ein kontinuierlicher Piepton – zeigt an, dass das Thermometer seine Zieltemperatur erreicht hat.
Ein schneller und kontinuierlicher Piepton – zeigt an, dass das Fleisch verkocht ist.

Hinweis: Drücken Sie auf einen beliebigen Knopf, um den Alarm zu stoppen.

HINWEISE ZU DEN BATTERIEN
erscheint auf dem Monitor, um den Zustand der Batterien anzuzeigen. Bitte beachten Sie die folgenden Informationen, wenn angezeigt wird, dass die Batterien ausgetauscht werden müssen.

- main – zeigt an, dass die Batterieleistung des Monitors sehr niedrig ist.
- remote – zeigt an, dass die Batterieleistung des ThermoSensors niedrig ist.
- main remote – zeigt an, dass die Batterieleistung sowohl des Monitors als auch des ThermoSensors niedrig ist.

- Verwenden Sie nur neue Batterien in der erforderlichen Größe und empfohlenen Sorte.
- Vermischen Sie keine alten mit neuen Batterien, verschiedene Batteriesorten (Standard-, Alkali- oder wieder aufladbare Batterien) oder wieder aufladbare Batterien mit verschiedenen Kapazitäten.
- Wenn Sie einen Monat oder länger nicht beabsichtigen, den Thermometer mit Batterien zu betreiben, entfernen Sie die Batterien. Aus Batterien können Chemikalien auslaufen, die elektronische Teile zerstören können.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem ERSTKÄUFER dieses **Digitales Thermometer** für die Dauer von 1 Jahr(en) ab dem Kaufdatum, dass dieser frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wenn dieser gemäß der ihn begleitenden gedruckten Bedienungsanleitung zusammengebaut und bedient wurde.
Weber kann hierzu einen Nachweis des Kaufdatums anfordern. DESHALB EMPFIEHLT ES SICH, DEN KASSENBON BZW. DIE RECHNUNG AUFZUBEWAHREN UND UNVERZÜGLICH DIE REGISTRIERKARTE FÜR DIE BEGRENZTE GARANTIE AN WEBER ZURÜCKZUSENDEN.
Diese begrenzte Garantie ist auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen beschränkt, die sich bei normaler Verwendung und Pflege als defekt erweisen und nach Prüfung von Weber tatsächlich als defekt eingestuft werden. Wenn Weber den Defekt bestätigt und den Garantieanspruch akzeptiert, repariert oder ersetzt Weber die betreffenden Teile kostenlos. Wenn Sie defekte Teile zurücksenden müssen, müssen Sie die Transportkosten im Voraus bezahlen. Weber wird die Teile dem Käufer zurücksenden, wobei die Fracht- bzw. Portokosten im Voraus bezahlt werden.
Diese begrenzte Garantie erstreckt sich nicht auf Fehler oder Bedienungsschwierigkeiten aufgrund von Unfällen, Missbrauch, fälschlicher Nutzung, Änderungen, Fehlanwendung, mutwilliger Zerstörung, nicht ordnungsgemäßem Aufbau oder nicht ordnungsgemäßer Wartung oder weil die normale und regelmäßige Wartung versäumt wurde. Diese begrenzte Garantie erstreckt sich nicht auf Qualitätseinbußen oder Schäden aufgrund von gravierenden Wetterumständen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie auf Entfärbungen aufgrund der direkten oder über die Atmosphäre erfolgenden Einwirkung von Chemikalien.
Weber haftet aufgrund dieser oder jeglicher gesetzlicher Gewährleistung nicht für Aufwendungen bei Vertragserfüllung oder für Folgeschäden. Diese Garantie verleiht Ihnen spezifische Rechte; ggf. haben Sie jedoch noch andere Rechte, die sich von Land zu Land unterscheiden.

SPEZIFIKATIONEN

Monitor		*Thermosensor*	
Batterien	2 x AA	Batterien	2 x AAA
Betriebstemperaturbereich	32°F bis 122°F (0°C bis 50°C)	Betriebstemperaturbereich	-4°F bis 140°F (-20°C bis 60°C)
Lagertemperaturbereich	-4°F bis 158°F	Lagertemperaturbereich	-22°F bis 158°F (-30°C bis 70°C)
Wasserfestigkeit	JIS Schutzgrad 2	Wasserfestigkeit	JIS Schutzgrad 3
LCD-Anzeigebereich	0°C/F bis 199°C/F		

Allgemein	
Länge des Edelstahlmessstabs	3,28 Fuß (99,97 cm)
Übertragungsfrequenz	433MHz
Temperaturauflösung	+1°C (+- 2°F)
Betriebstemperatur des Edelstahlmesstabs	Maximal 482°F (250°C)

Die Spezifikationen sind allgemein; einzelne Geräte können hiervon abweichen. Änderungen und Verbesserungen der Spezifikationen sind vorbehalten.

NL

EC – CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product bevat een goedgekeurde zender en voldoet aan de essentiële vereisten van Artikel 3 van de EG-richtlijn 1999/5/EC inzake de gebruiksveiligheid, elektromagnetische storingen en radiokeuringen (R&TTE), bij gebruik conform de doeleinden waarvoor het product is ontworpen. Hierbij wordt aan de volgende norm(en) voldaan:

Efficiënt gebruik van radiofrequentiespectrum (Artikel 3.2 van de R&TTE-richtlijn) toegepaste norm(en)	EN 300 220-3:2000
Elektromagnetische compatibiliteit (Artikel 3.1b van de R&TTE-richtlijn) toegepaste norm(en)	EN 301 489-3:2000
Veiligheid van IT-apparatuur (informatietechnologie) (Artikel 3.1a van de R&TTE-richtlijn) toegepaste norm(en)	EN 60950:2000

Aanvullende informatie:
Dit betekent dat dit product werkt conform de richtlijnen voor elektrische veiligheid (73/23/EC), EMC (89/336/EC) en R&TTE (1999/5/EC), bijlage II, en is voorzien van de bijbehorende CE-markering.

Landen die voldoen aan de RTTE-norm
Alle landen van de EG, Zwitserland en Noorwegen

BATTERIJEN PLAATSEN
De thermometer heeft twee AA- en twee AAA-batterijen nodig als voedingsbron. Voer de volgende stappen uit om de batterijen te plaatsen.

Opmerking: Reset zowel de monitor als de ThermoSensor binnen 60 seconden om deze te synchroniseren voor het verzenden van een signaal.

In de monitor
1. Schuif de riemklem aan de achterkant van de monitor omlaag en verwijder de klem. Schuif vervolgens het klepje van het batterijvak omlaag en verwijder dit.
2. Plaats twee AA-batterijen in het vak, waarbij u rekening houdt met de aangegeven polariteitssymbolen (+ en -).
3. Druk op RESET in het batterijvak met behulp van een scherp voorwerp, zoals een rechtgebogen paperclip.
4. Plaats het klepje en de riemklem terug.

In de ThermoSensor
1. Verwijder het klepje van het batterijvak door het omlaag te schuiven.
2. Plaats twee AAA-batterijen in het vak, zoals aangegeven door de polariteitssymbolen (+ en -) en druk op RESET naast het batterijvak met behulp van een scherp voorwerp, zoals een rechtgebogen paperclip.
3. Plaats het klepje van het batterijvak terug.

Als wordt weergegeven op de monitor, vervangt u de batterijen.

FAHRENHEIT/CELSIUS INSTELLEN
U kunt Fahrenheit of Celsius kiezen door °C/°F, naast het batterijvak van de monitor, te verschuiven naar °C of °F.

HET VOLUME AANPASSEN
U kunt het volume van de monitor aanpassen door HI/LO, naast het batterijvak van de ThermoSensor, te verschuiven naar HI of LO.

LED-INDICATOR
De rode LED in het midden van de ThermoSensor knippert om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld en bezig is met verzenden.

DE RIEMKLEM GEBRUIKEN
U kunt de riemklem aan uw riem dragen of deze als standaard gebruiken. Als u de riemklem als standaard wilt gebruiken, verwijdert u de riemklem van de achterkant van de monitor. Breng de linker- of rechterkant van de klem aan in het onderste deel van de sleuf en klik vervolgens de andere kant van de klem vast in de andere sleuf aan de onderkant.

DE SONDE AANSLUITEN
Zoek het afdekklepje van het aansluitingpunt voor de sonde aan de rechterbovenkant van de ThermoSensor en trek dit voorzichtig los. Sluit de vleessonde aan op het aansluitpunt.

BEDIENING
1. Druk op de aan/uit-knop totdat de rode LED van de ThermoSensor begint te knipperen. Druk vervolgens op de aan/uit-knop en houd deze ingedrukt totdat het groene LCD-scherm van de monitor wordt ingeschakeld en alle weergavesegmenten zichtbaar worden.
2. Druk een aantal malen op Select totdat de gewenste vleessoort wordt weergegeven. U hebt de keuze uit BEEF (rund), LAMB (lam), VEAL (kalf), HMBGR (hamburger), PORK (varken), TURKY (kalkoen), CHICK (kip) of FISH (vis). Druk vervolgens een aantal malen op Cook om aan te geven hoe gaar het vlees moet zijn.

Opmerking: De opties voor de mate van gaarheid, RARE (rauw), MED RARE (halfrauw), MEDIUM (medium) en WELL DONE (gaar), zijn alleen beschikbaar voor rund, lam en kalf. Voor kip, varken, kalkoen, vis en hamburger kiest de monitor standaard voor WELL DONE (gaar).

3. Installeer de ThermoSensor in de buurt van de kookzone en steek de punt van de sonde tot in het midden van het vlees. Gebruik de standaard van de monitor om deze gemakkelijk te kunnen bekijken of gebruik de riemklem.

Opmerkingen:
- Zorg voor een duidelijk signaal door de monitor binnen 30 meter van de ThermoSensor op te stellen.
- Zorg ervoor dat de ThermoSensor niet in de buurt komt van directe hitte of vlammen en laat de sonde niet op het kookoppervlak rusten. Als u dat wel doet, kan de thermistor binnenin de sonde beschadigd raken.
- Het bereik voor de gebruikstemperatuur van de sensorsonde ligt tussen -20°C en 250°C. Het bereik van het LCD-scherm ligt tussen 0°C/F en 199°C/F. Als de temperatuur buiten het weergavebereik valt, beginnen de cijfers van het display te knipperen.

4. Als het vlees klaar is, verwijdert u de sonde uit het vlees met behulp van een ovenwant. U kunt ook de sonde laten afkoelen. Druk ongeveer 2 seconden lang op de aan/uit-knop (POWER) van de monitor en ThermoSensor om deze uit te schakelen.

Opmerkingen:
- De laatste vermelding op de monitor blijft bewaard ook als u de stroom uitschakelt. Als u de monitor weer aanzet, wordt de laatste vermelding weergegeven op het display.
- De monitor en ThermoSensor worden automatisch uitgeschakeld als u niet gedurende ongeveer acht uur op één van de knoppen drukt.

5. Koppel de sonde los van de ThermoSensor en plaats het afdekklepje van het aansluitpunt weer terug. Wanneer u klaar bent met koken, maakt u de sonde schoon met water en een mild reinigingsmiddel. Veeg de monitor en ThermoSensor af met een vochtige doek.

Note: Do not use a dishwasher to clean the probe or immerse the monitor or ThermosSensor in water or liquid.

SIGNALEN EN STATUS VAN GELUIDSALARMEN CONTROLEREN

SIGNAAL

Geeft geen signaal aan.

Geeft aan dat de monitor een signaal ontvangt van de ThermoSensor.

ALARM
Drie pieptonen – geeft aan dat de monitor geen signaal ontvangt van de ThermoSensor.
Vier pieptonen – geeft aan dat de huidige temperatuur binnen vijf graden van de doeltemperatuur ligt.
Continue pieptoon – geeft aan dat de thermometer de doeltemperatuur heeft bereikt.
Snelle en continue pieptoon – geeft aan dat het vlees te gaar is.

Opmerking: Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

OPMERKINGEN OVER DE BATTERIJEN
worden weergegeven op de monitor om de toestand van de batterijen aan te geven. Bekijk de volgende informatie om te zien wanneer de batterijen moeten worden vervangen.

- main – geeft aan dat de batterij van de monitor bijna leeg is.
- remote – geeft aan dat de batterij van de ThermoSensor bijna leeg is.
- main remote - geeft aan dat zowel de batterij van de monitor als de batterij van de ThermoSensor bijna leeg is.

- Gebruik alleen nieuwe batterijen van het vereiste formaat en het aanbevolen type.
- Gebruik geen oude batterijen in combinatie met nieuwe, verschillende typen batterijen (standaard, alkaline of oplaadbaar) of oplaadbare batterijen met verschillende capaciteiten.
- Verwijder de batterijen als u de thermometer met batterijen de komende maand of langer niet wilt gebruiken. Batterijen kunnen gaan lekken en de vrijkomende chemicaliën kunnen elektronische onderdelen vernietigen.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat deze **Digitale Thermometer** gedurende de volgende periode na de aankoopdatum vrij van materiaal- en fabricagefouten blijft: 1 jaar, op voorwaarde dat deze is gemonteerd en gebruikt in overeenstemming met de meegeleverde instructies.
Weber kan u vragen om een redelijk bewijs van de datum van aankoop voor te leggen. DAAROM DIENT U UW KASSABON OF FACTUUR TE BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VAN DE WEBER-GARANTIE ZO SPOEDIG MOGELIJK TE RETOURNEREN.
Deze Beperkte Garantie is beperkt tot reparatie of vervanging van onderdelen die tijdens normaal gebruik en onderhoud defect raken en waarvan tijdens de controle naar de mening van Weber overtuigend blijkt dat deze daadwerkelijk defect zijn. Als het defect door Weber wordt bevestigd en de claim wordt toegekend, zal Weber het defecte onderdeel kosteloos repareren of vervangen. Als er defecte onderdelen moeten worden geretourneerd, dienen de transportkosten vooraf te worden voldaan. Weber zal de onderdelen aan de koper retourneren met de vracht- of verzendingskosten vooraf voldaan.
Defecten of bedieningsproblemen als gevolg van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerde toepassing, vernieling, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of beheer, of het nalaten van normaal onderhoud en routineonderhoud vallen niet onder deze Beperkte Garantie. Verslechtering of beschadiging als gevolg van zwaar weer als hagelbuien, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door directe inwerking van chemicaliën of van chemicaliën in de atmosfeer worden door deze Beperkte Garantie niet gedekt.
Weber is onder deze of enige stilzwijgende garantie in geen geval aansprakelijk voor indirecte schade of gevolgschade. Deze garantie biedt u specifieke rechten en mogelijk beschikt u ook over andere rechten, die van staat tot staat kunnen verschillen.

SPECIFICATIES

Monitor		*Thermosensor*	
Batterijen	2 x AA	Batterijen	2 x AAA
Bereik gebruikstemperatuur	0°C tot 50°C	Bereik gebruikstemperatuur	-20°C tot 60°C
Bereik opslagstemperatuur	-20°C tot 70°C	Bereik opslagstemperatuur	-30°C tot 70°C
Waterbestendigheid	JIS niveau 2	Waterbestendigheid	JIS niveau 3
Bereik LCD-scherm	0°C/F tot 199°C/F		

Algemeen	
Lengte van roestvrijstalen sonde	99,97cm
Zendfrequentie	433MHz
Temperatuurgevoeligheid	+- 2°F
Gebruikstemperatuur roestvrijstalen sonde	Maximaal 250°C

De specificaties zijn algemeen. De waarden voor afzonderlijke apparaten kunnen variëren. De specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd en verbeterd.

PT

CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este produto contém o transmissor aprovado e cumpre com os requisitos essenciais do Artigo 3 das Directivas de Equipamento Terminal de Rádio e Telecomunicações (R&TTE) 1999/5/CE, caso seja usado para o efeito intencionado e foram aplicada(s) a(s) seguinte(s) norma(s):

Uso eficiente do espectro de frequência rádio (Artigo 3.2 da Directiva R&TTE) norma(s) aplicada(s)	EN 300 220-3:2000
Compatibilidade electromagnética (Artigo 3.1b da Directiva R&TTE) norma(s) aplicada(s)	EN 301 489-3:2000
Segurança do equipamento de tecnologia de informação (Artigo 3.1.a da Directiva R&TTE) norma(s) aplicada(s)	EN 60950:2000

Informações adicionais:
Este produto encontra-se em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 73/23/CE, com a Directiva de Compatibilidade Electromagnética (EMC) 89/336/CE e a Directiva de Equipamento Terminal de Rádio e Telecomunicações (R&TTE) 1999/5/CE (apêndice II) e possui a respectiva marca CE.

Países de Compatibilidade RTTE
Todos os países da União Europeia, Suiça e Noruega

INSTALAR AS PILHAS
O termómetro é alimentado por duas pilhas do tipo AA e duas pilhas do tipo AAA. Para instalar as pilhas, siga os seguintes passos.

Nota: Reinicie o monitor e o sensor de temperatura no espaço de tempo de 60 segundos para sincronizar ambos de forma a transmitirem um sinal.

No monitor
1. Faça deslizar e levante o clip de cinto, na parte traseira do monitor. Retire a tampa do compartimento das pilhas, fazendo-a deslizar e depois levantando-a.
2. Coloque duas pilhas do tipo AA no respectivo compartimento, conforme indicado pelos símbolos de polaridade (+ e -).
3. Prima RESET no compartimento das pilhas, usando um objecto pontiagudo como por exemplo a extremidade de um clip para papel.
4. Volte a colocar a tampa e o clip de cinto.

No sensor de temperatura (ThermoSensor)
1. Faça deslizar a tampa do compartimento das pilhas.
2. Coloque duas pilhas do tipo AAA no respectivo compartimento, conforme indicado pelos símbolos de polaridade (+ e -) e prima RESET ao lado do compartimento das pilhas, usando um objecto pontiagudo como por exemplo a extremidade de um clip para papel.
3. Volte a colocar a tampa do compartimento das pilhas.

Quando aparecer no monitor, volte a colocar as pilhas.

AJUSTAR AS ESCALAS DE FAHRENHEIT/CELSIUS
Para ajustar a escala de fahrenheit ou de celsius, seleccione °C ou °F no respectivo botão, ao lado do compartimento das pilhas do monitor.

AJUSTAR O VOLUME
Para ajustar o volume, seleccione HI ou LO no respectivo botão, no compartimento das pilhas do sensor de temperatura.

INDICADOR LED
O LED vermelho no centro do sensor de temperatura pisca para indicar que se encontra ligado e em transmissão.

USAR O CLIP DE CINTO
Pode usar o clip de cinto no seu cinto ou como suporte. Para usar o clip de cinto como suporte, retire-o da parte traseira do monitor. Insira o lado esquerdo ou direito do clip na parte inferior da ranhura e encaixe a outra parte do clip na outra ranhura inferior.

LIGAR A SONDA
Localize a cobertura da ficha da sonda no lado superior direito do sensor de temperatura e puxe-a. Ligue a sonda para carne à ficha.

FUNCIONAMENTO
1. Prima continuamente o botão Power até o LED vermelho do sensor de temperatura piscar. Depois prima continuamente o botão Power até o LCD verde do monitor acender e aparecerem todos os segmentos do visor.
2. Prima repetidamente o botão Select até aparecer a carne pretendida. Pode seleccionar entre carne de vaca (BEEF), cordeiro (LAMB), vitela (VEAL), hambúrguer (HMBGR), porco (PORK), perú (TURKY), galinha (CHICK) ou peixe (FISH). Depois Prima repetidamente o botão Cook para seleccionar o grau de cozedura.

Note: As opções de selecção do grau de cozedura - mal passado (RARE), sensivelmente mal passado (MED RARE), médio (MEDIUM) e bem passado (WELL DONE) - estão apenas disponíveis para carne de vaca, cordeiro e vitela. Para galinha, porco, perú, peixe e hambúrguer, o monitor usa como configuração pré-definida a opção bem passado (WELL DONE).

3. Coloque o sensor de temperatura perto da área de cozedura e insira a ponta da sonda no centro da carne. Use o suporte do monitor para facilitar a visualização ou use o clip de cinto.

Notas:
- Para obter um sinal nítido, coloque o monitor a menos de 30 metros do sensor de temperatura.
- Coloque o sensor de temperatura longe do calor ou chama directos e não pouse a sonda na superfície do fogão. Ao fazê-lo, pode danificar o termistor no interior da sonda.
- A variação da temperatura de funcionamento da sonda do sensor é de -4°F a 482°F (-20°C a 250°C). O visor do LCD varia entre 0°C/F a 199°C/F. Quando a temperatura no visor sair destes valores, os dígitos no visor começam a piscar.

4. Quando a carne estiver cozinhada, retire a sonda da carne usando uma luva ou depois de a deixar arrefecer. Prima continuamente o botão POWER no monitor no sensor de temperatura durante cerca de 2 segundos para os desligar.

Notas:
- O último registo do monitor permanece mesmo depois de o desligar. Quando voltar a ligar o monitor, o último registo aparece novamente no visor.
- O monitor e o sensor de temperatura desligam-se automaticamente se não carregar em nenhum botão durante cerca de oito horas.

5. Desligue a sonda do sensor de temperatura e volte a colocar a cobertura da ficha. Após terminar de cozinhar, limpe a sonda com água e um detergente suave. Limpe o monitor e o sensor de temperatura com um pano humedecido.

Nota: Não lave na máquina de lavar louça nem mergulhe o monitor ou o sensor de temperatura em água ou em outros líquidos.

VERIFICAR O ESTADO DO SINAL E DO ALARME SONORO

SINAL (SIGNAL)

Indica que não há sinal.

Indica que o monitor está a receber um sinal do sensor de temperatura.

ALARME (ALARM)
Três sinais sonoros – indica que o monitor não está a receber um sinal do sensor de temperatura.
Quatro sinais sonoros – indica que a temperatura actual se encontra a cerca de cinco graus da temperatura real.
Um sinal sonoro contínuo – indica que o termómetro atingiu a temperatura real.
Um sinal sonoro rápido e contínuo – indica que a carne cozinhou de mais.

Nota: Prima qualquer botão para parar o alarme.

INFORMAÇÃO DAS PILHAS
BATTERY NOTES aparece no monitor para indicar o estado das pilhas. Tenha em atenção a informação que se segue para saber quando deve substituí-las.

- main – indica que as pilhas do monitor estão fracas.
- remote – indica que as pilhas do sensor de temperatura estão fracas.
- main remote - indica que as pilhas estão fracas quer no monitor, quer no sensor de temperatura.

- Use apenas pilhas novas do tipo e do tamanho recomendados.
- Não misture pilhas novas e velhas, diferentes tipos de pilhas (normais, alcalinas ou recarregáveis) ou pilhas recarregáveis de diferentes capacidades.
- Se não pretende usar o termómetro com pilhas durante um mês ou mais, retire as pilhas. Estas podem vazar químicos que podem destruir as peças electrónicas.

A Weber-Stephen Products Co. (Weber) garante, através deste documento ao COMPRADOR ORIGINAL, que este grelhador a gás **Termómetro Digital** está isento de defeitos no material e na mão-de-obra a partir da data de compra da seguinte forma:
1 ano, quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas no manual que acompanha o produto.
A Weber poderá exigir uma prova de compra razoável em relação à data de compra. ASSIM, DEVERÁ GUARDAR O TALÃO DE COMPRA OU UMA FACTURA. Esta Garantia Limitada deverá ser limitada à reparação ou à substituição do produto defeituoso em condições de utilização e serviço normais e que, após verificação, devem indicar, até à satisfação da Weber, o defeito do produto. Antes de devolver quaisquer peças, contacte um representante do centro de assistência ao cliente da sua região , utilizando a folha de contactos fornecida com o seu manual de instruções. Se a Weber confirmar o defeito e aprovar a reclamação, a Weber procederá à substituição sem encargos adicionais. Se tiver de devolver as peças defeituosas, as taxas de transporte têm de ser pré-pagas. A Weber devolverás as peças ao cliente com os fretes ou portes de correio pré-pagos.
Esta Garantia Limitada não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, utilização abusiva, utilização indevida, alteração, má aplicação, vandalismo, instalação inadequada ou manutenção e reparação inadequadas, ou falha na execução dos procedimentos de manutenção e reparação normais, incluindo, mas não limitado a, danos causados por insectos no interior dos tubos do queimador, descritos no manual do proprietário. A deterioração ou danos devido a graves condições climatéricas, tais como tornados, furacões ou terramotos, a descoloração devido à exposição a substâncias químicas , directamente ou presentes na atmosfera, não é abrangida por esta Garantia. Não existem outras garantias expressas excepto as garantidas aqui expressas e quaisquer garantias implícitas de adequação e comerciabilidade estão limitadas, em duração, ao período de abrangência desta Garantia Limitada expressa, por escrito. Algumas regiões não permitem uma limitação relativamente ao período de duração da garantia implícita, pelo que esta garantia não se aplicará.
A Weber não é responsável por quaisquer danos especiais, indirectos ou consequenciais. Algumas regiões não permitem a exclusão ou limitação de danos especiais ou consequenciais, pelo que esta limitação poderá não se aplicar ao seu caso.
A Weber não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir por si qualquer obrigação ou responsabilidade em ligação com a venda, instalação, utilização, remoção, devolução ou substituição deste equipamento e tais representações não são autorizadas ou da responsabilidade da Weber.

ESPECIFICAÇÕES

Monitor		*Sensor de temperatura*	
Pilhas	2 x AA	Pilhas	2 x AAA
Variação da temperatura de funcionamento	32°F a 122°F (0°C a 50°C)	Variação da temperatura de funcionamento	-4°F a 140°F (-20°C a 60°C)
Variação da temperatura de armazenamento	-4°F a 158°F	Variação da temperatura de armazenamento	-22°F a 158°F (-30°C a 70°C)
Resistência à água	JIS Nível 2	Resistência à água	JIS Nível 3
Variação do visor LCD	0°C/F a 199°C/F		

Geral	
Comprimento da sonda de aço inoxidável	99,97cm (3,28 pés)
Frequência de transmissão	433MHz
Resolução da temperatura	+- 2°F
Temperatura de funcionamento da sonda do sensor de aço	Máximo 482°F (250°C)

As especificações são generalizadas; as unidades individuais podem variar. As especificações podem ser alteradas e melhoradas sem aviso prévio.