

EN Barbecue thermometer

ES Termómetro para barbacoa

FR Thermomètre à barbecue

DE Grillthermometer

FI Grillilämpömittari

NO Grilltermometer

DA Grill termometer

SV Grilltermometer

NL Barbecuethermometer

IT Termometr

PT Termômetro

CS Teploměr na grilování

RU Термометр для гриля

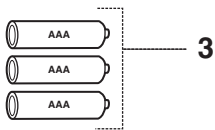
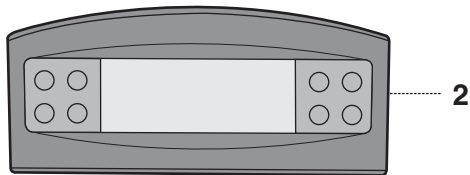
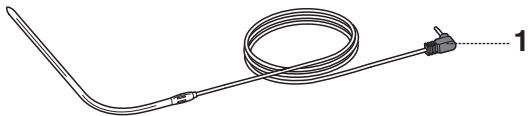
weber 

Style™



178953

07/23/13



2

EN 1) Probe
2) Thermometer
3) AAA batteries

ES 1) Sonda
2) Termómetro
3) Pilas AAA

FR 1) Capteur
2) Thermomètre
3) Piles AAA

DE 1) Fühler
2) Thermometer
3) AAA-Batterien

FI 1) Anturi
2) Lämpömittari
3) AAA-paristot

NO 1) Probe
2) Termometer
3) AAA-batterier

DA 1) Termometernål
2) Termometer
3) AAA-batterier

SV 1) Sond
2) Termometer
3) AAA-batterier

NL 1) Pen
2) Thermometer
3) AAA-batterijen

IT 1) Sensore
2) Termometro
3) Batterie AAA

PT 1) Sonda
2) Termómetro
3) Pilhas AAA

CS 1) Sonda
2) Teploměr
3) Baterie AAA

RU 1) Датчик
2) Термометр
3) Батарейки
размера AAA

**FR**

	Alimentation		Minuterie
	Configurer le thermomètre		Celsius/Fahrenheit
	Plus		Augmenter la durée
	Moins		Réduire la durée

NO

	Av/på		Tidsur
	Sett termometer		Celsius/Fahrenheit
	Opp		Øk tid
	Ned		Reduser tid

EN

	Power		Timer
	Set Thermometer		Celsius/Fahrenheit
	Up		Increase Time
	Down		Decrease Time

DE

	Ein-/Ausschalttaste		Zeitschaltuhr
	Thermometer einstellen		Celsius/Fahrenheit
	Auf		Zeit erhöhen
	Ab		Zeit verringern

DA

	Tænd/sluk		Timer
	Indstil termometer		Celsius/Fahrenheit
	Op		Øg tid
	Ned		Sænk tid

ES

	Encendido/apagado		Temporizador
	Ajustar Termómetro		Celsius/Fahrenheit
	Arriba		Aumentar tiempo
	Abajo		Disminuir tiempo

FI

	Virta		Ajastin
	Lämpömittarin säätö		Celsius/Fahrenheit
	Ylös		Lisää aikaa
	Alas		Vähennä aikaa

SV

	ON/OFF		Timer
	Inställning av termometer		Celsius/Fahrenheit
	Upp		Öka tid
	Ned		Minska tid



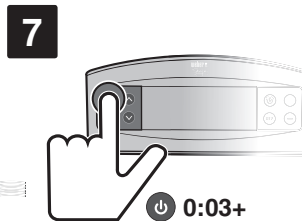
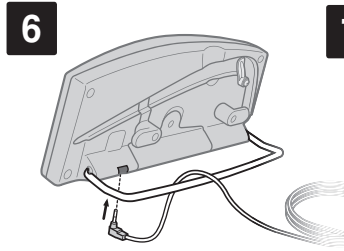
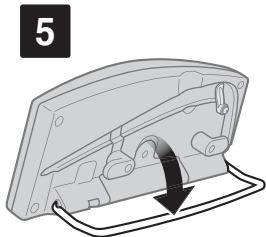
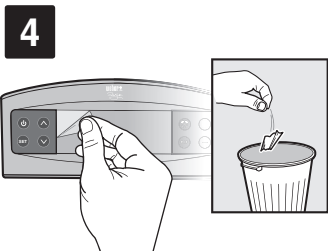
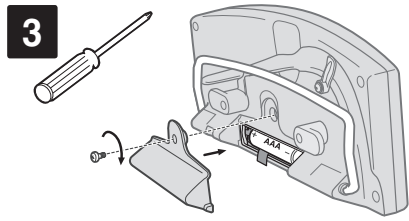
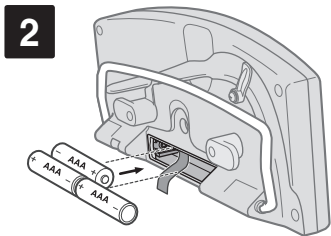
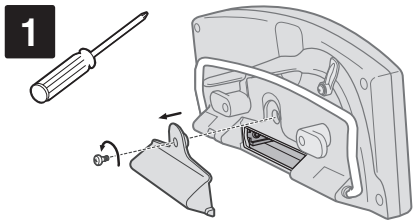
NL		Aan/uit		Timer
		Thermometer instellen		Celsius/Fahrenheit
		Omhoog		Tijd verhogen
		Omlaag		Tijd verlagen

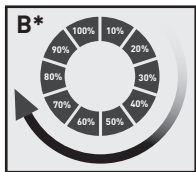
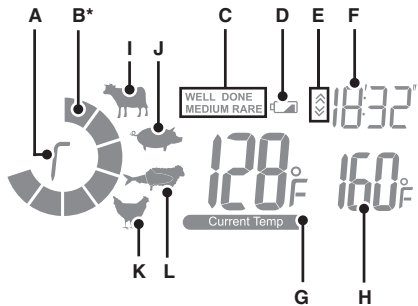
CS		Vypínač		Časovač
		Nastavení teploty		Celsius/Fahrenheit
		Nahoru		Delší čas
		Dolů		Kratší čas

IT		Accensione		Timer
		Imposta termometro		Celsius/Fahrenheit
		Su		Aumenta ora
		Giù		Diminuisci ora

RU		Питание		Таймер
		Установка температуры		В градусах Цельсия/ Фаренгейта
		Вверх		Увеличение времени
		Вниз		Уменьшение времени

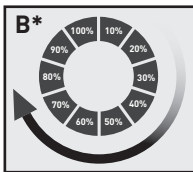
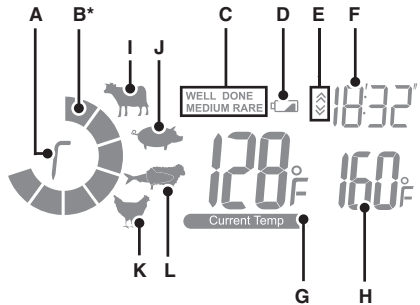
PT		Alimentação		Temporizador
		Configurar termómetro		Centígrados/ Fahrenheit
		Cima		Aumentar tempo
		Baixo		Diminuir tempo





EN					
A	Probe Connection Icon				
B*	Quick-Read Bars appear as food temperature rises and flash when Target Temperature is reached. Bars programmed to appear at each 10% increase towards temperature.				
C	Recommended doneness settings				
D	Low battery indicator				
E	Timer countdown/count up arrows	I	= Beef	L	= Lamb
F	Timer	J	= Pork		= Fish
G	Current Temperature	K	= Chicken		
H	Target Temperature				

ES					
A	Icono de Conexión de la Sonda				
B*	Las Barras de lectura rápida aparecen a medida que aumenta la temperatura y parpadean cuando se alcanza la Temperatura objetivo. Las Barras están programadas para que aparezcan en cada aumento del 10% con respecto a a la temperatura.				
C	Ajustes del punto de cocción recomendados				
D	Indicador de batería baja				
E	Flechas de cuenta hacia delante/hacia atrás del temporizador	I	= Vaca	L	= Cordero
F	Temporizador	J	= Cerdo		= Pescado
G	Temperatura actual	K	= Pollo		
H	Temperatura objetivo				

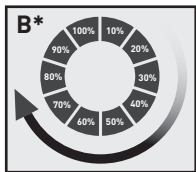
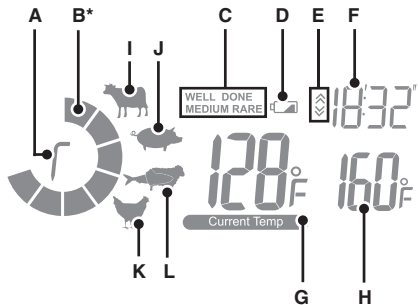


FR

A	Icône de connexion du capteur				
B*	Les barres de lecture rapide apparaissent lorsque la température des aliments augmente et elles clignotent lorsque la température cible est atteinte. Les barres sont programmées pour apparaître à chaque augmentation de 10 % de la température.				
C	Paramètres de cuisson recommandés				
D	Indicateur de batterie faible				
E	Flèches de réduction / d'augmentation de la minuterie		L	= Agneau	
F	Minuterie				= Poisson
G	Température actuelle				
H	Température cible		K	= Poulet	
I	= Bœuf				
J	= Porc				

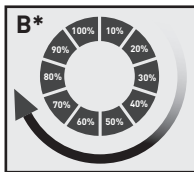
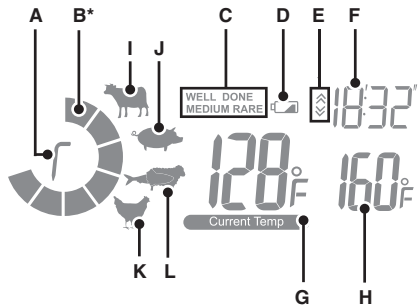
DE

A	Symbol Fühleranschluss				
B*	Schnellableseleisten erscheinen, wenn die Garguttemperatur steigt, und blinken, wenn die Solltemperatur erreicht ist. Die Balken sind so programmiert, dass sie jeweils bei einem Temperaturanstieg um 10 % erscheinen.				
C	Empfohlene Garzustandseinstellungen				
D	Warnanzeige Batterieladestand				
E	Rückwärts-/Vorwärtszählpfeile Zeitschaltuhr		L	= Lamm	
F	Zeitschaltuhr				= Fisch
G	Aktuelle Temperatur				
H	Solltemperatur		K	= Huhn	
I	= Rind				
J	= Schwein				



FI	A	Anturin yhteyskuvake					
	B*	Pikalukupalkki näkyy, kun ruoan lämpötila nousee, ja vilkkuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Palkit vaihtuvat 10 % välein lämpötilaa kohti.					
	C	Suositellut kypsyyssasteiden asetukset					
	D	Paristot lopussa -merkki					
	E	Ajastimen laskeva/nouseva toiminta -nuolet		I	= Nauta	L	= Lampaanliha
	F	Ajastin		J	= Sianliha		= Kala
	G	Nykyinen lämpötila		K	= Broileri		
	H	Haluttu lämpötila					

NO	A	Probens tilkoblingsikon					
	B*	Quick-Read Bars (hurtigavlesningslinjer) kommer frem etterhvert som temperaturen i maten øker og blinker når måltemperaturen er nådd. Linjer som programmeres til å vises for hver 10 % øker mot temperaturen.					
	C	Anbefalte innstillinger for gjennomsteking					
	D	Indikator for lavt batterinivå					
	E	Piler for nedtelling/opptelling for tidsur		I	= Oksekjøtt	L	= Lam
	F	Tidsur		J	= Svinekjøtt		= Fisk
	G	Gjeldende temperatur		K	= Kylling		
	H	Måltemperatur					

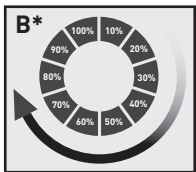
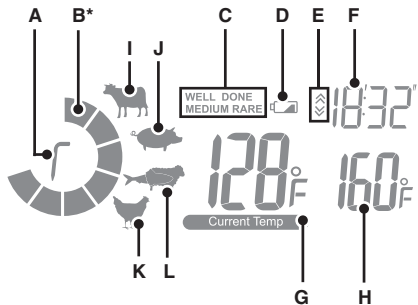


DA

A	Ikon for tilslutning af termometernål		
B*	Indikatorfelterne vises i takt med, at temperaturen stiger, og blinker, når måltemperaturen er nået. Felterne er forprogrammeret til at tænde for hver 10 % af måltemperaturen, der er nået.		
C	Indstillinger for anbefalet stegning		
D	Indikator for lavt batteriniveau		
E	Pile for nedtælling/tidtagning	I	= Oksekød
F	Timer	J	= Svinekød
G	Aktuel temperatur	K	= Kylling
H	Måltemperatur	L	= Lammekød = Fisk

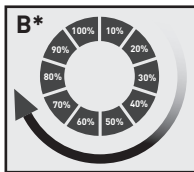
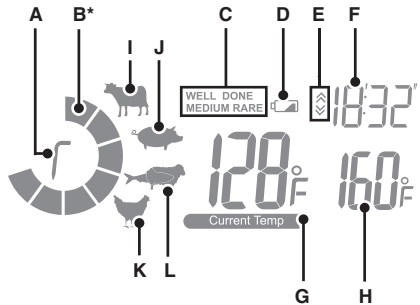
SV

A	Symbol för ansluten sond		
B*	Snabbläsningsfältet visas när matens temperatur stiger och blinkar när måltemperaturen nås. Ett nytt fält visas varje gång som temperaturen ökas med 10 % i förhållande till inställd temperatur.		
C	Inställningar för färdighetsgrad		
D	Indikator för svagt batteri		
E	Timerpilar för nedräkning/tidmätning	I	= Nötkött
F	Timer	J	= Fläsk
G	Aktuell temperatur	K	= Kyckling
H	Måltemperatur	L	= Lamm = Fisk



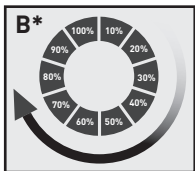
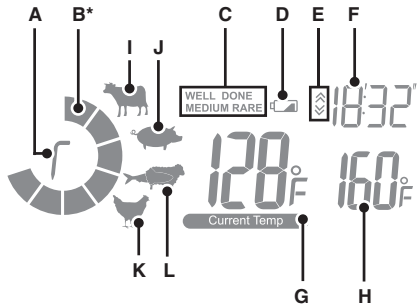
NL					
A	Verbindingspictogram pen				
B*	De Quick-Read-balk vult zich naarmate de temperatuur van het gerecht stijgt en knippert wanneer de doeltemperatuur bereikt is. Elk segment vertegenwoordigt 10% van de ingestelde temperatuur.				
C	Aanbevolen garingsinstellingen				
D	Batterijindicator				
E	Op- of aftelindicatoren	I	= Rundvlees	L	= Lamsvlees
F	Timer	J	= Varkensvlees		= Vis
G	Huidige temperatuur	K	= Kip		
H	Doeltemperatuur				

IT					
A	Icona connessione sensore				
B*	Le barre di lettura rapida vengono visualizzate quando la temperatura del cibo aumenta e lampeggiano una volta raggiunta la temperatura predefinita. Le barre sono programmate per venire visualizzate a ogni incremento del 10% verso la temperatura predefinita.				
C	Impostazioni grado di cottura consigliato				
D	Indicatore basso livello batteria				
E	Frecce conteggio timer avanti/indietro	I	= Manzo	L	= Agnello
F	Timer	J	= Maiale		= Pesce
G	Temperatura corrente	K	= Pollo		
H	Temperatura preimpostata				



PT					
A	Ícone de ligação da sonda				
B*	As barras de leitura rápida são apresentadas à medida que a temperatura dos alimentos aumenta e pisca quando a temperatura alvo é atingida. Barras programadas para serem apresentadas a cada aumento de 10% de temperatura.				
C	Definições do grau de assadura recomendado				
D	Indicador de bateria fraca				
E	Setas de contagem progressiva/contagem regressiva do temporizador	I	= Carne de vaca	L	= Borrego
F	Temporizador	J	= Carne de porco		= Peixe
G	Temperatura actual	K	= Frango		
H	Temperatura alvo				

CS					
A	Ikona připojení sondy				
B*	Grafické segmenty se zobrazují se vzrůstající teplotou pokrmu a po dosažení cílové teploty začnou blikat. Segmenty jsou naprogramovány tak, aby se pokaždé při nárůstu teploty o 10 % zobrazil nový segment.				
C	Doporučené nastavení stupně propečení				
D	Indikátor vybité baterie				
E	Šipky odečítání/přičítání času	I	= Hovězí	L	= Jehněčí
F	Časovač	J	= Vepřové		= Ryby
G	Aktuální teplota	K	= Kuře		
H	Cílová teplota				



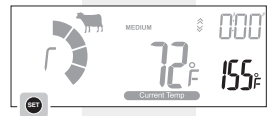
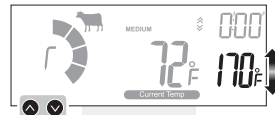
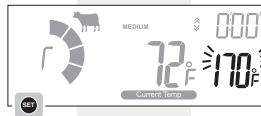
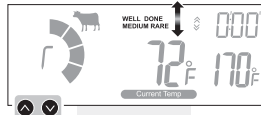
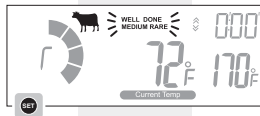
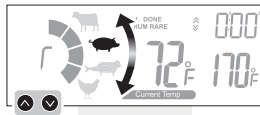
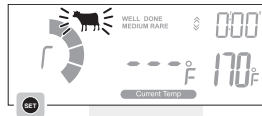
RU

A	Значок подключения датчика
B*	Наглядная шкала появляется при повышении температуры продукта и мигает при достижении целевого значения температуры. Каждый сегмент шкалы соответствует 10% изменению температуры.
C	Рекомендуемые настройки степени готовности
D	Индикатор низкого заряда батареек
E	Стрелки отсчета таймера в обратном/прямом направлении
F	Таймер
G	Текущая температура
H	Целевое значение температуры

I	 = Говядина	L	 = Баранина
J	 = Свинина		 = Рыба
K	 = Курица		

EN Setting Thermometer

ES Ajuste del Termómetro



EN Press SET to start

- Press UP or DOWN Buttons until desired meat icon appears.
- Press SET to confirm meat. Thermometer transitions to doneness settings.

- Press UP or DOWN Buttons until desired doneness setting appears. Note: Only WELL DONE is pre-set for fish, poultry, and pork.
- Press SET to confirm doneness setting. Thermometer transitions to Personalised Temperature mode.

- Press UP or DOWN Buttons until desired Target Temperature is displayed.
- Press SET to confirm and exit Setting mode. Note: Personalised Temperature selection can be bypassed by pressing SET again after doneness is selected in previous step.

ES Pulse AJUSTAR para iniciar

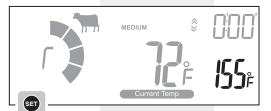
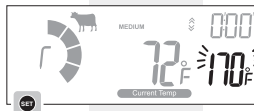
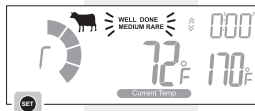
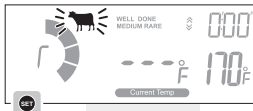
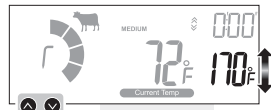
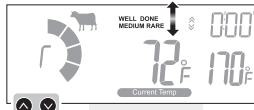
- Pulse los botones ARRIBA o ABAJO hasta que aparezca el icono de tipo de carne que desee.
- Pulse AJUSTAR para confirmar el tipo de carne. El Termómetro pasa a los ajustes de punto de cocción.

- Pulse los botones ARRIBA o ABAJO hasta que el ajuste de punto de cocción deseado aparezca. Nota: El ajuste BIEN HECHO solo está preprogramado para pescado, aves y cerdo.
- Pulse AJUSTAR para confirmar el ajuste de punto de cocción. El Termómetro pasa al Modo de temperatura personalizada.

- Pulse los botones ARRIBA y ABAJO hasta que se muestre la Temperatura objetivo deseada.
- Pulse AJUSTAR para confirmar y salir del Modo de ajuste. Nota: La selección de Temperatura personalizada se puede evitar pulsando AJUSTAR otra vez, después de seleccionar el punto de cocción en el paso anterior.

FR Configuration du thermomètre

DE Thermometer einstellen



FR Appuyez sur le bouton « SET » pour commencer

- Appuyez sur les flèches de réduction ou d'augmentation jusqu'à ce que l'icône Viande voulue apparaisse.
- Appuyez sur « SET » pour confirmer le type de viande. Le thermomètre passe à la configuration de la cuisson.

- Appuyez sur les flèches de réduction ou d'augmentation jusqu'à ce que l'icône de cuisson voulue apparaisse. Remarque : seul BIEN CUIT est prédéfini pour le poisson, la volaille et le porc.
- Appuyez sur « SET » pour confirmer la cuisson. Le thermomètre passe au mode de température personnalisée.

- Appuyez sur les flèches de réduction ou d'augmentation jusqu'à ce que la température cible s'affiche.
- Appuyez sur « SET » pour confirmer et quitter le mode de configuration. Remarque : la sélection de la température personnalisée peut être ignorée en appuyant de nouveau sur « SET » après la sélection de la cuisson à l'étape précédente.

DE SET drücken, um zu starten

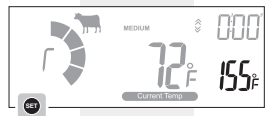
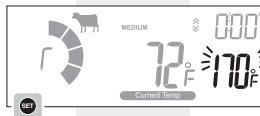
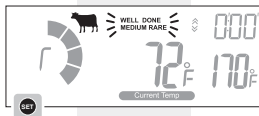
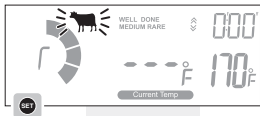
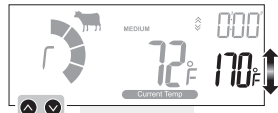
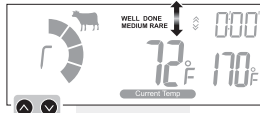
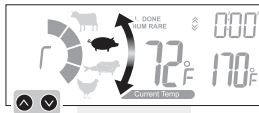
- Die Aufwärts- bzw. Abwärtstaste drücken, bis das gewünschte Fleischsymbol erscheint.
- SET drücken, um Fleisch zu bestätigen. Das Thermometer wechselt zu den Garzustandseinstellungen.

- Die Aufwärts- bzw. Abwärtstaste drücken, bis die gewünschte Garzustandseinstellung erscheint. Hinweis: Für Fisch, Geflügel und Schwein ist nur WELL DONE (durchgegart) voreingestellt.
- SET drücken, um die Garzustandseinstellung zu bestätigen. Das Thermometer wechselt in den Modus "individuelle Temperatureinstellungen".

- Die Aufwärts- bzw. Abwärtstaste drücken, bis die gewünschte Solltemperatur angezeigt wird.
- SET drücken, um zu bestätigen und den Einstellmodus zu verlassen. Hinweis: Die individuelle Temperatureinstellung kann übersprungen werden, indem nach Auswahl des Garzustands im vorherigen Schritt erneut SET gedrückt wird.

FI Lämpömittarin asetus

NO Sette termometer



FI Käynnistä painamalla SET

- Paina ylös- tai alas-näppäintä, kunnes haluamasi lihan kuvake näkyy.
- Vahvasta valinta painamalla SET. Lämpömittari siirtyy kypsyyssasteen asetuksiin.

- Paina ylös- tai alas-näppäintä, kunnes haluamasi kypsyyssaste näkyy. Huomautus: Ainoastaan WELL DONE (täysin kypsä) on valmiiksi määritettyä kalalle, siipikarjalle ja sianlihalle.
- Vahvasta kypsyyssasteen valinta painamalla SET. Lämpömittari siirtyy mukautetun lämpötilan tilaan.

- Paina ylös- tai alas-näppäintä, kunnes haluamasi lämpötila on näytössä.
- Vahvista painamalla SET, jolloin poistut asetustilasta. Huomautus: Mukautetun lämpötilan asetus voidaan ohittaa painamalla uudelleen SET sen jälkeen kun kypsyyssaste on valittu.

NO Trykk på SETT for å starte

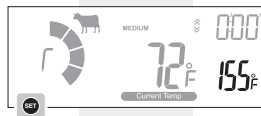
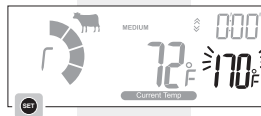
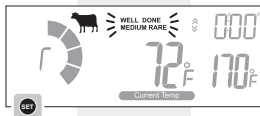
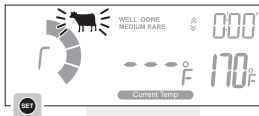
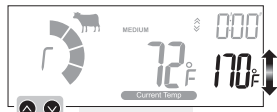
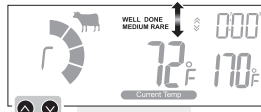
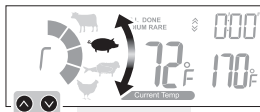
- Trykk på knappene OPP eller NED helt til ønsket kjøttikon kommer frem.
- Trykk på SETT for å bekrefte kjøtt. Termometeret går over til innstillinger for gjennomsteking.

- Trykk på knappene OPP eller NED helt til ønsket innstilling for gjennomsteking kommer frem. Merk: Kun GODT GJENNOMSTÉKT er forhåndsinnstilt for fisk, kylling og svinekjøtt.
- Trykk på SETT for å bekrefte innstilling for gjennomsteking. Termometeret går over til tilpasset temperaturmodus.

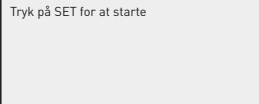
- Trykk på knappene OPP eller NED helt til ønsket måltemperatur kommer frem.
- Trykk på SETT for å bekrefte og gå ut av innstillingsmodus. Merk: Valg av tilpasset temperatur kan omgås ved å trykke på SETT igjen etter at gjennomsteking er valgt i det forrige trinnet.

DA Indstil termometer

SV Ställa in termometern



DA Tryk på SET for at starte

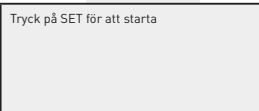


- Tryk på knapperne OP og NED, indtil det ønskede ikon for kødtype vises.
- Tryk på SET for at bekræfte kødtypen. Termometeret skifter til indstilling af stegning.

- Tryk på knapperne OP og NED, indtil den ønskede indstilling for stegning vises. Bemærk: For fisk, fjerkræ og svinekød kan man kun vælge WELL DONE.
- Tryk på SET for at bekræfte stegning. Termometeret skifter til Personlig temperaturindstilling.

- Tryk på knapperne OP og NED, indtil den ønskede måltemperatur vises.
- Tryk på SET for at bekræfte og forlade Indstillinger. Bemærk: Man kan springe Personlig temperaturindstilling over ved at trykke på SET igen, når man har valgt stegning på det foregående trin.

SV Tryck på SET för att starta



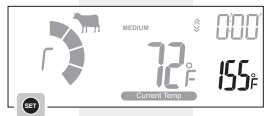
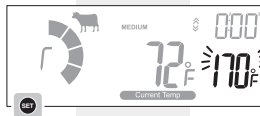
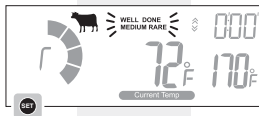
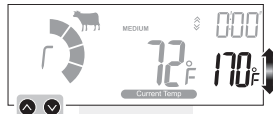
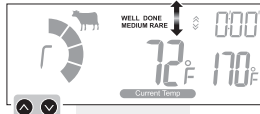
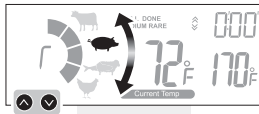
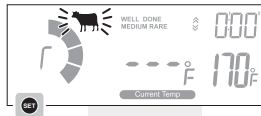
- Tryck på UPP- eller NED-knapparna tills önskad köttssymbol visas.
- Tryck på SET för att bekräfta kötttypen. Termometern växlar till inställning av färdighetsgrad.

- Tryck på UPP- eller NED-knapparna tills önskad färdighetsgrad visas. Obs! Endast WELL DONE (genomstekt) kan väljas för fisk, kyckling och fläsk.
- Tryck på SET för att bekräfta inställningen av färdighetsgrad. Termometern växlar till inställning av egen temperatur.

- Tryck på UPP- eller NED-knapparna tills önskad måltemperatur visas.
- Tryck på SET för att bekräfta och stänga inställningsläget. Obs! Du kan hoppa över inställningen av egen temperatur genom att trycka på SET igen, efter att färdighetsgraden har valts i föregående steg.

NL Thermometer instellen

IT Impostazione del termometro



NL Druk op SET om te starten

- Druk op de knoppen OMHOOG of OMLAAG totdat het pictogram voor de gewenste vleessoort verschijnt.
- Druk op SET om de vleessoort te bevestigen. De thermometer geeft nu de garingsinstellingen weer.

- Druk op de knoppen OMHOOG of OMLAAG totdat de gewenste garingsinstelling verschijnt. Opmerking: Voor vis, gevogelte en varkensvlees kan standaard alleen GOED DOORBAKKEN worden geselecteerd.
- Druk op SET om de garingsinstelling te bevestigen. De thermometer schakelt naar de modus Aangepaste temperatuur.

- Druk op de knoppen OMHOOG of OMLAAG totdat de gewenste doeltemperatuur wordt weergegeven.
- Druk op SET om te bevestigen en verlaat de instelmodus. Opmerking: De aangepaste temperatuurinstelling kan worden genegeerd door opnieuw op SET te drukken nadat u de garing hebt geselecteerd in de vorige stap.

IT Premere SET per avviare

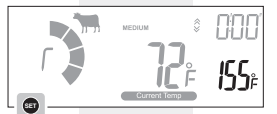
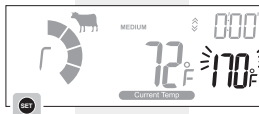
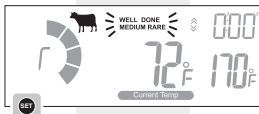
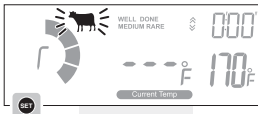
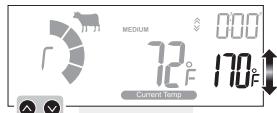
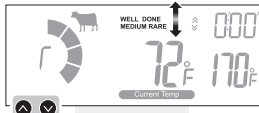
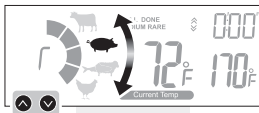
- Premere i pulsanti SU e GIÙ fino a quando non viene visualizzata l'icona del tipo di carne desiderata.
- Premere SET per confermare il tipo di carne. Il termometro passa all'impostazione del grado di cottura.

- Premere i pulsanti SU e GIÙ fino a quando non viene visualizzato il grado di cottura desiderato. Nota: per pesce, pollame, e maiale, il grado di cottura predefinito è WELL DONE (ben cotto).
- Premere SET per confermare l'impostazione del grado di cottura. Il termometro passa alla modalità temperatura personalizzata.

- Premere i pulsanti SU o GIÙ fino a quando non viene visualizzata la temperatura preimpostata.
- Premere SET per confermare e uscire dalla modalità impostazione. Nota: la selezione della temperatura personalizzata può essere saltata premendo nuovamente SET dopo aver impostato il grado di cottura nel passaggio precedente.

PT Configuração do termómetro

CS Nastavení teploměru



PT Prima SET para iniciar

- Prima os botões CIMA ou BAIXO até ser apresentado o ícone de carne pretendido.
- Prima SET para confirmar a carne. O termómetro muda para as definições do grau de assadura.

- Prima os botões CIMA ou BAIXO até ser apresentada a definição de grau de assadura pretendida. Nota: apenas BEM PASSADO está predefinido para peixe, carne de aves e carne de porco.
- Prima SET para confirmar a definição do grau de assadura. O termómetro muda para o modo de temperatura personalizada.

- Prima os botões CIMA ou BAIXO até ser apresentada a temperatura alvo pretendida.
- Prima SET para confirmar e sair do modo de configuração. Nota: a selecção da temperatura personalizada pode ser evitada ao premir novamente SET após a selecção do grau de assadura no passo anterior.

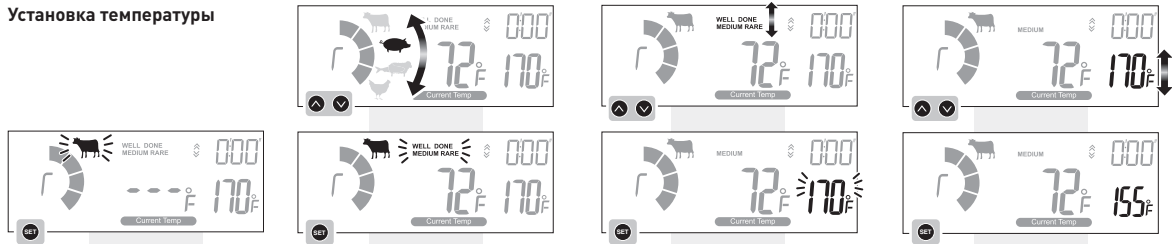
CS Začnete stisknutím tlačítka SET

- Stiskněte tlačítko se šipkou nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí ikona požadovaného pokrmu.
- Stisknutím SET nastavte volbu druhu masa. Teploměr přejde do režimu nastavení stupně propečení.

- Stiskněte tlačítko se šipkou nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň propečení. Poznámka: Při přípravě ryb, drůbežního a vepřového masa je možná pouze volba WELL DONE (dobře propečené).
- Stisknutím tlačítka SET potvrďte volbu stupně propečení. Teploměr přejde do režimu nastavení vlastní teploty.

- Stiskněte tlačítko se šipkou nahoru nebo dolů, dokud se nezobrazí požadovaná cílová teplota.
- Stisknutím tlačítka SET potvrďte a ukončete režim nastavení. Poznámka: Krok nastavení vlastní teploty lze vynechat opětovným stisknutím tlačítka SET po volbě stupně propečení v předchozím kroku.

RU Установка температуры

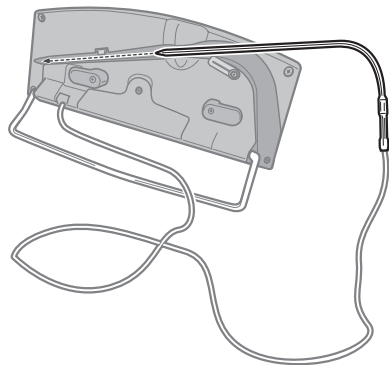
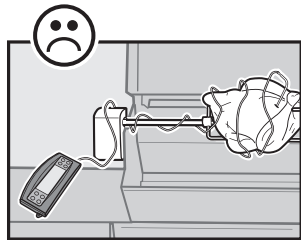
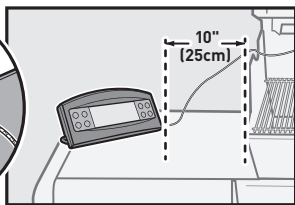
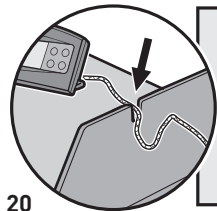
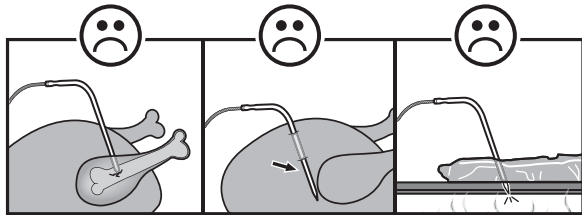
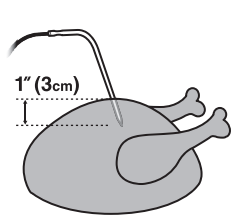


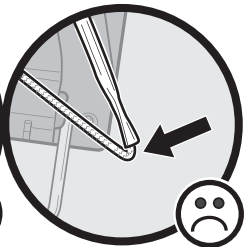
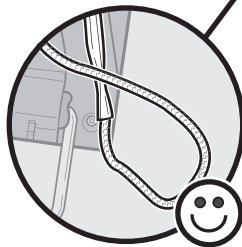
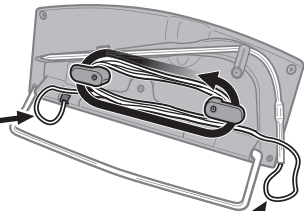
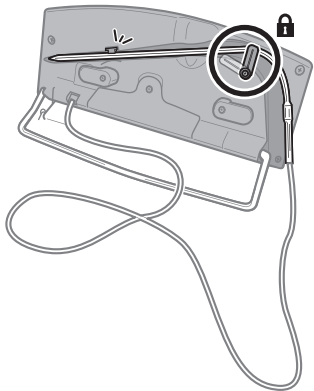
Нажмите SET (Установка) для перехода в режим настроек

- Воспользуйтесь кнопками ВВЕРХ и ВНИЗ для вывода на экран значка, соответствующего мясу, которое собираетесь готовить.
- Нажмите SET (Установка) для подтверждения выбора мяса. Устройство перейдет в режим выбора степени готовности.

- Воспользуйтесь кнопками ВВЕРХ и ВНИЗ для вывода на экран обозначения желаемой степени готовности. Примечание: Для рыбы, птицы и свинины предусмотрена только предустановка ПОЛНАЯ ПРОЖАРКА.
- Нажмите SET (Установка) для подтверждения выбора степени готовности. Устройство перейдет в режим выбора температуры пользователем.

- Воспользуйтесь кнопками ВВЕРХ и ВНИЗ для вывода на экран требуемого целевого значения температуры.
- Нажмите SET (Установка) для подтверждения выбора и выхода из режима настройки. Примечание: Если пользователь желает воспользоваться предустановкой температуры и не хочет устанавливать ее самостоятельно, после выбора степени готовности на предыдущем этапе он может нажать SET (Установка) и пропустить этот этап.





Timer

- Timer setting range is from 1 minute up to 23 hours, 59 minutes.
- When the time displayed is above 1 hour, the time is formatted as Hours : Minutes
- When the time displayed is below 1 hour, the time is formatted as Minutes' Seconds"
- To clear Timer settings, press and hold TIMER Button.

Countdown

Press + or - Buttons until desired time appears on Timer display.

Press TIMER Button to start countdown.

To stop Timer at any time, press TIMER Button.

To restart after stopping, press TIMER Button.

Timer alert: Thermometer will emit short beeps. 0'00" will flash on display.

Press any key to stop Timer **alert**.

Count up

Press TIMER Button to start count up.

To stop Timer at any time, press TIMER Button.

To restart after stopping, press TIMER Button.

Timer stops at 24:00. Timer **alert** will beep and display will flash.

Count up can only be started when Timer display reads 0'00".

Quick Hints for Using the Thermometer:

- To activate LCD backlight at any time, press any button on Thermometer when powered ON.
- Quick scroll feature is programmed into UP and DOWN Buttons and the + and - Buttons. To scroll quickly, press and hold buttons.

- If no buttons are pressed after :05 in SET mode, the current flashing selection will become selected by default.
- If a meat option is not selected, beef is the default selection.
- If a recommended doneness option is not selected, WELL DONE is the default selection.
- The Thermometer measures temperatures as low as 32°F (0°C) and as high as 390°F (199°C). "LLL" will be displayed below 32°F (0°C) and "HHH" will be displayed above 390°F (199°C).

Thermometer Alerts:

- Food is within 10°F(5°C) of Target Temperature: Beeps 6x.
- Food at Target Temperature: Short repeating beeps and flashing Quick-Read Bars and Temperature displays. Press any key to stop **alert**.
- Probe disconnected: Continuous beep. Press any key to stop **alert**; then reconnect Probe.
- Timer is flashing 0'00" and repeating beeps are sounding, indicating that the time set has expired. Press any key to stop **alert**.

In order to prolong the life of this Thermometer, Weber does NOT recommend:

- Submerging Thermometer or Probe under water.
- Mixing old and new batteries or different brands of batteries.

General Care and Usage:

- After each use, clean stainless steel Probes with hot, soapy water and dry thoroughly. Never immerse Probes in water while cleaning.
- Wipe the Thermometer with damp cloth.
- To prolong the life of the Thermometer, always store indoors between uses.
- Recommended for use with barbecues or ovens only.
- When using Thermometer with a charcoal kettle or smoker, use care when placing lid on wire. Excessive force can crush the wire, making it inoperable.

⚠ WARNING: Keep the stainless steel probe sensors and wires away from children.

General Troubleshooting

Problem: Why doesn't my screen show a "doneness" selection?

Solution: A Personalised Temperature was set, overriding the Recommended Temperature. To reset to a Recommended Temperature, go through the steps outlined in "Setting Thermometer."

Problem: No Current Temperature reading.

Solutions: Confirm that the Probe has not been unplugged from the Thermometer. Insert plug if necessary to resume.

Problem: Current Temperature reads "LLL" or "HHH."

Solution: Probe temperature is outside of the programmed range.

LLL: Temperature is below 32°F (0°C). Wait for Probe to reach room temperature. If problem persists and temperature is above 32°F (0°C), internal probe wire may be damaged. Reset device.

HHH: Probe temperature is above 390°F (199°C). Wait for Probe to reach room temperature. **If problem persists and temperature is below 390°F (199°C), internal probe wire may be damaged. Reset device. If problem persists, Contact the Customer Service representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

ES

Temporizador

- El rango de ajuste del Temporizador abarca desde 1 minuto hasta 23 horas, 59 minutos.
- Cuando el tiempo que se muestra es superior a 1 hora, el formato de tiempo cambia a Horas : Minutos
- Cuando el tiempo que se muestra es inferior a 1 hora, el formato de tiempo cambia a Minutos' Segundos"
- Para borrar los ajustes del Temporizador, pulse y mantenga pulsado el botón TEMPORIZADOR.

Cuenta hacia atrás

Pulse los botones + y - hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla del Temporizador.

Pulse el botón TEMPORIZADOR para iniciar la cuenta hacia atrás.

Para detener el Temporizador en cualquier momento, pulse el botón TEMPORIZADOR.

Para reiniciarlo después de haberlo detenido, pulse el botón TEMPORIZADOR.

Alerta del Temporizador: El Termómetro emitirá pitidos cortos. 0'00" parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener **la alerta** del Temporizador.

Cuenta hacia delante

Pulse el botón TEMPORIZADOR para iniciar la cuenta hacia delante.

Para detener el Temporizador en cualquier momento, pulse el botón TEMPORIZADOR.

Para reiniciarlo después de haberlo detenido, pulse el botón TEMPORIZADOR.

El Temporizador se detiene a las 24:00. **La alerta** del Temporizador emitirá un pitido y la pantalla parpadeará.

La cuenta hacia delante solo se puede iniciar cuando en la pantalla del Temporizador aparezca 0'00".

Sugerencias rápidas para utilizar el Termómetro:

- Para activar la luz posterior de la pantalla LCD en cualquier momento, pulse cualquier botón en el Termómetro cuando lo ENCIENDA.
- La función de desplazamiento está programada en los botones ARRIBA y ABAJO y en los botones + y -. Para desplazarse rápidamente, pulse y mantenga pulsados dichos botones.
- Si no se pulsa ningún botón transcurridos :05 segundos en el modo AJUSTE, la selección que parpadee en dicho momento será la que se seleccione por defecto.
- Si no se selecciona ninguna opción de carne, vaca será la selección por defecto.
- Si no se selecciona ninguna opción de punto de cocción recomendado, BIEN HECHO será la selección por defecto.
- El Termómetro mide temperaturas tan bajas como 0°C (32°F) y tan altas como 199°C (390°F). "LLL" se mostrará por debajo de 0°C (32°F) y "HHH" se mostrará por encima de 199°C (390°F).

Alertas del Termómetro:

- Los alimentos están a 5°C (10°F) de la Temperatura objetivo: Emite 6 pitidos.
- Alimentos a la Temperatura objetivo: Pitidos cortos intermitentes y parpadeo de las visualizaciones de las Barras de lectura rápida y Temperatura. Pulse cualquier tecla para detener **la alerta**.
- Sonda desconectada: Pitido continuo. Pulse cualquier tecla para detener **la alerta**; a continuación, vuelva a conectar la Sonda.
- El Temporizador muestra 0'00" parpadeando y se emiten pitidos cortos intermitentes, lo que indica que el ajuste de tiempo ha expirado. Pulse cualquier tecla para detener **la alerta**.

Para alargar la vida útil del Termómetro, Weber NO recomienda:

- Sumergir el Termómetro o la Sonda en agua.
- Mezclar pilas viejas con pilas nuevas o de distinta marca.

Cuidados generales y utilización:

- Después de cada uso, limpie las Sondas de acero inoxidable con agua jabonosa caliente y séquelas completamente. Nunca sumerja las Sondas en agua cuando las limpie.
- Limpie el Termómetro con un paño humedecido.
- Para alargar la vida útil del Termómetro, guárdelo siempre en el interior entre uso y uso.
- Solo se recomienda utilizarlo en barbacoas y hornos.
- Cuando utilice el Termómetro con un ahumador o kettle de carbón, tenga cuidado cuando coloque la tapa sobre el cable. Una fuerza excesiva puede aplastar el cable, dejándolo inservible.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga los sensores y los cables de la sonda de acero inoxidable lejos de los niños.

Detección de averías generales

Problema: ¿Por qué la pantalla no muestra la selección de "punto de cocción"?

Solución: Se ha programado una Temperatura personalizada, lo que anula la Temperatura recomendada. Para restablecer el aparato a la Temperatura recomendada, siga los pasos descritos en "Ajuste del Termómetro."

Problema: No hay lectura de Temperatura actual.

Soluciones: Confirme que la Sonda no se haya desconectado del Termómetro. Insértela si es necesario para reanudar la operación.

Problema: En la Temperatura actual se muestra "LLL" o "HHH."

Solución: La temperatura de la Sonda está fuera del rango programado.

LLL: La temperatura de la Sonda es inferior a 0°C (32°F). Espere a que la Sonda alcance la temperatura ambiente. Si el problema continúa y la temperatura es superior a 0°C (32°F), puede que el cable interno de la sonda esté dañado. Reinicie el dispositivo.

HHH: La temperatura de la sonda es superior a 199°C (390°F). Espere a que la Sonda alcance la temperatura ambiente. Si el problema continúa y la temperatura es inferior a 199°C (390°F), puede que el cable interno de la sonda esté dañado. Reinicie el dispositivo. Si el problema continúa, póngase en contacto con el representante de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto que aparece en nuestra página web. Visite www.weber.com®.

Minuterie

- La gamme des configurations de la minuterie va de 1 minute à 23 heures 59 minutes.
- Lorsque la durée affichée est supérieure à 1 heure, l'heure est formatée en Heures : Minutes
- Lorsque la durée affichée est inférieure à 1 heure, l'heure est formatée en Minutes' Secondes"
- Pour supprimer la configuration de la minuterie, appuyez et maintenez enfoncé le bouton MINUTERIE.

Décompte

Appuyez sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la durée voulue apparaisse dans l'affichage de la minuterie.

Appuyez sur le bouton MINUTERIE pour lancer le décompte.

Pour arrêter la minuterie à n'importe quel moment, appuyez sur le bouton MINUTERIE.

Pour redémarrer après un arrêt, appuyez sur le bouton MINUTERIE.

Alarme de la minuterie : le thermomètre émettra de courtes sonneries intermittentes. L'indication « 0'00" » clignote dans la zone d'affichage. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter **l'alarme** de la minuterie.

Compte

Appuyez sur le bouton MINUTERIE pour lancer le compte.

Pour arrêter la minuterie à n'importe quel moment, appuyez sur le bouton MINUTERIE.

Pour redémarrer après un arrêt, appuyez sur le bouton MINUTERIE.

La minuterie s'arrête à 24:00. **L'alarme** de la minuterie retentit et l'affichage clignote.

Le compte ne peut commencer que lorsque la minuterie affiche « 0'00" ».

Quelques brefs conseils pour utiliser le thermomètre :

- Pour activer le rétroéclairage de l'affichage à n'importe quel moment, appuyez sur n'importe quel bouton du thermomètre lorsqu'il est allumé.
- Une fonction de déroulement rapide est intégrée dans les touches d'augmentation et de réduction et les boutons + et -. Pour faire défiler rapidement, appuyez sur les boutons et maintenez-les enfoncés.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant :05 secondes en mode de configuration, le choix qui clignote sera sélectionné par défaut.
- Si aucune option de viande n'a été sélectionnée, le bœuf est sélectionné par défaut.
- Si aucune option de cuisson recommandée n'est choisie, BIEN CUIT est sélectionné par défaut.
- Le thermomètre mesure les températures aussi basses que 0 °C (32 °F) et aussi hautes que 199 °C (390 °F). « LLL » s'affiche en dessous de 0 °C (32 °F) et « HHH » si la température est supérieure à 199 °C (390 °F).

Alarmes du thermomètre :

- Les aliments sont à 5 °C (10 °F) de la température cible : sonne 6 fois.
- Les aliments sont à la température cible : sonneries courtes répétées avec clignotement des barres de lecture rapide et de la température. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter **l'alarme**.
- Capteur débranché : sonnerie continue. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter **l'alarme** ; puis rebranchez le capteur.
- « 0'00" » clignote sur la minuterie et des sonneries répétées retentissent, indiquant que le temps imparti s'est écoulé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter **l'alarme**.

Afin de prolonger la durée de vie du thermomètre, Weber recommande de NE PAS :

- submerger le thermomètre ou le capteur ;
- mélanger des piles neuves et usagées ou de différentes marques.

Entretien général et utilisation :

- Après chaque utilisation, nettoyez les capteurs en acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les bien. Ne plongez jamais les capteurs dans l'eau pendant leur nettoyage.

- Nettoyez le thermomètre avec un tissu humide.
- Afin de prolonger la durée de vie du thermomètre, stockez-le toujours à l'intérieur entre chaque utilisation.
- Recommandé uniquement pour une utilisation avec les barbecues ou les fours.
- Lors de l'utilisation du thermomètre avec une bouilloire ou un fumoir à charbon de bois, soyez prudent lors du placement du couvercle sur le câble. Une force excessive peut écraser le rendant non fonctionnel.

⚠ AVERTISSEMENT : gardez les sondes en acier inoxydable et les fils à l'écart des enfants.

Dépannage général

Problème : Pourquoi mon écran n'affiche-t-il pas une sélection de cuisson ?

Solution : Une température personnalisée a été configurée, ce qui a remplacé la température recommandée. Pour réinitialiser et revenir à une température recommandée, suivez les étapes décrites dans la section « Configuration du thermomètre ».

Problème : Aucune lecture de la température actuelle.

Solutions : Vérifiez que le capteur n'a pas été débranché du thermomètre. Branchez la prise si besoin est pour corriger le problème.

Problème : La température actuelle affiche « LLL » ou « HHH ».

Solution : La température du capteur est en-dehors de la gamme programmée.

LLL : la température est inférieure à 0 °C (32 °F). Attendez que le capteur atteigne la température ambiante. Si le problème persiste et si la température ambiante est supérieure à 0 °C (32 °C), le câble interne du capteur peut être endommagé. Réinitialisez l'appareil.

HHH : La température du capteur est supérieure à 199 °C (390 °F). Attendez que le capteur atteigne la température ambiante. Si le problème persiste et si la température est inférieure à 199 °C (390 °F), le câble interne du capteur peut être endommagé. Réinitialisez l'appareil. Si le problème persiste, contactez le service clientèle de votre région en utilisant les coordonnées fournies sur notre site Internet www.weber.com.

Zeitschaltuhr

- Der Einstellbereich der Zeitschaltuhr reicht von 1 Minute bis 23 Stunden 59 Minuten.
- Zeiten über 1 Stunde werden im Format Stunden : Minuten angezeigt
- Zeiten unter 1 Stunde werden im Format Minuten` Sekunden" angezeigt
- Zum Löschen der Einstellungen der Zeitschaltuhr die Taste TIMER gedrückt halten.

Countdown

Taste +- bzw. - drücken, bis die gewünschte Zeit auf der Zeitschaltuhranzeige angezeigt wird. Die Uhersymboltaste drücken, um den Countdown zu starten.

Die Zeitschaltuhr kann jederzeit durch Drücken der Uhersymboltaste gestoppt werden. Zum erneuten Starten nach dem Stoppen die Uhersymboltaste drücken.

Warnton der Zeitschaltuhr: Das Thermometer sendet kurze Pieptöne aus. 0'00" leuchtet in der Anzeige. Eine beliebige Taste drücken, um den **Warnton** auszuschalten.

Vorwärtszählen

Die Uhersymboltaste drücken, um das Vorwärtszählen zu starten.

Die Zeitschaltuhr kann jederzeit durch Drücken der Uhersymboltaste gestoppt werden. Zum erneuten Starten nach dem Stoppen die Uhersymboltaste drücken.

Die Zeitschaltuhr bleibt bei 24:00 stehen. Der **Warnton** der Zeitschaltuhr ertönt, und die Anzeige blinkt.

Das Vorwärtszählen kann nur gestartet werden, wenn auf der Zeitschaltuhr 0'00" angezeigt wird.

Praktische Hinweise für die Verwendung des Thermometers:

- Die LCD-Hintergrundbeleuchtung kann jederzeit aktiviert werden, indem am eingeschalteten Thermometer eine beliebige Taste gedrückt wird.
- Die Tasten AUF und AB und + und - besitzen eine Funktion für schnellen Vorlauf/Rücklauf. Für schnellen Vorlauf/Rücklauf die Tasten gedrückt halten.

- Wenn nach :05 s im Einstellmodus keine Taste gedrückt wird, wird die derzeit blinkende Auswahl übernommen.
- Wenn keine Fleischoption ausgewählt wurde, ist RIND die Standardeinstellung.
- Wenn kein empfohlener Garzustand ausgewählt wurde, ist DURCHGEGART die Standardeinstellung.
- Der Temperaturbereich des Thermometers reicht von 0 °C bis 199 °C. "LLL" wird bei Temperaturen unter 0 °C und "HHH" bei Temperaturen über 199 °C angezeigt.

Warnmeldungen des Thermometers:

- Das Gargut hat die Solltemperatur bis auf 5 °C erreicht: 6 Pieptöne.
- Gargut hat die Solltemperatur erreicht: Kurze wiederholte Pieptöne, und Schnellableseleisten und Temperaturanzeigen blinken. Eine beliebige Taste drücken, um den **Warnton** auszuschalten.
- Fühler getrennt: Dauerpiepton. Eine beliebige Taste drücken, um den **Warnton** auszuschalten; dann Fühler wieder verbinden.
- An der Zeitschaltuhr blinkt die Anzeige 0'00", und es sind wiederholte Pieptöne zu hören, die angeben, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Eine beliebige Taste drücken, um den **Warnton** auszuschalten.

Zur Verlängerung der Lebensdauer dieses Thermometers empfiehlt Weber, Folgendes zu VERMEIDEN:

- Das Thermometer oder den Fühler in Wasser einzutauchen.
- Alte und neue Batterien gemischt zu verwenden oder unterschiedliche Batteriemarken zu verwenden.

Allgemeine Pflege- und Gebrauchshinweise:

- Die Edelstahlsonden nach jeder Verwendung mit heißem Seifenwasser reinigen und sorgfältig trocknen. Die Sonden während der Reinigung nicht in Wasser eintauschen.
- Das Thermometer mit einem feuchten Tuch abwischen.

- Für eine lange Lebensdauer des Thermometers dieses zwischen den Verwendungen immer in einem geschlossenen Raum aufbewahren.
- Nur für die Verwendung mit Grills oder Grillöfen empfohlen.
- Wenn das Thermometer mit einem Holzkohlekessel oder Räucherofen verwendet wird, den Deckel vorsichtig auf den Draht legen. Der Draht darf nicht zu stark gequetscht werden, da er sonst nicht mehr funktionsfähig ist.

⚠ WARNUNG: Halten Sie die Edelstahlsensoren und die Sensorkabel von Kindern fern.

Allgemeine Problembeseitigung

Problem: Warum wird auf meinem Bildschirm keine Option "Garzustand" angezeigt?

Lösung: Es wurde eine individuelle Temperatureinstellung vorgenommen, die die empfohlene Temperatur ersetzt hat. Gehen Sie zur Wiederherstellung der empfohlenen Temperatur wie unter "Einstellung Thermometer-Temperaturen" beschrieben vor.

Problem: Keine aktuelle Temperaturanzeige.

Lösungen: Vergewissern Sie sich, dass der Fühler nicht vom Thermometer abgezogen ist. Stecken Sie ggf. den Stecker wieder ein.

Problem: Aktuelle Temperaturanzeige ist "LLL" oder "HHH".

Lösung: Die Fühlertemperatur liegt außerhalb des programmierten Bereichs.

LLL: Die Temperatur liegt unter 0 °C. Warten Sie, bis der Fühler Zimmertemperatur erreicht hat. Wenn das Problem weiterhin besteht und die Temperatur über 0 °C beträgt, könnte ein innerer Fühlerdraht beschädigt sein. Setzen Sie das Gerät zurück.

HHH: Die Fühlertemperatur liegt über 199 °C. Warten Sie, bis der Fühler Zimmertemperatur erreicht hat. **Wenn das Problem weiterhin besteht und die Temperatur weniger als 199 °C beträgt, könnte ein innerer Fühlerdraht beschädigt sein. Setzen Sie das Gerät zurück. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com®.**

Ajastin

- Ajastimen säätöalue on 1 minuutista 23 tuntiin ja 59 minuuttiin.
- Kun ajan näyttö on yli 1 tunnin, ajan muodoksi tulee Tunnit : Minuutit
- Kun ajan näyttö on alle 1 tunnin, ajan muoto on Minuutit' Sekunnit"
- Tyhjennä ajastimen asetukset pitämällä ajastinnäppäintä painettuna.

Laskeva ajastin.

Paina näppäintä + tai -, kunnes haluttu aika on ajastimen näytössä.

Paina ajastinnäppäintä, niin aika alkaa vähetä.

Voit pysäyttää ajastimen milloin vain ajastinnäppäintä painamalla.

Pysäytyksen jälkeen voit käynnistää ajastimen painamalla näppäintä uudelleen.

Ajastimen hälytys: Lämpömittari antaa lyhyitä piippauksia. 0'00" vilkkuu näytössä. Lopeta ajastimen hälytys painamalla mitä tahansa näppäintä.

Nouseva ajastin

Paina ajastinnäppäintä, niin ajan laskenta alkaa.

Voit pysäyttää ajastimen milloin vain ajastinnäppäintä painamalla.

Pysäytyksen jälkeen voit käynnistää ajastimen painamalla näppäintä uudelleen.

Ajastin pysähtyy itsestään arvoon 24:00. Ajastimen hälytys antaa piippauksen ja näyttö vilkkuu.

Nouseva ajastin voidaan käynnistää vain, kun ajastimen arvona on 0'00".

Vinkkejä lämpömittarin käyttöön:

- Voit kytkeä näytön taustavalon milloin vain painamalla lämpömittarin jotain näppäintä, kun virta on kytketty.
- Ylös- ja alas-näppäimiin sekä näppäimiin + ja - on ohjelmoitu pikaselaustoiminto. Pidä pikaselausta varten näppäin painettuna.

- Jos mitään näppäintä ei paineta asetustilassa :05 sekunnin kuluessa, näytössä vilkkuva arvo on oletuksena valittu.
- Jos lihaa ei ole valittu, oletuksena on naudanliha.
- Jos kypsyyssastetta ei ole valittu, oletuksena on täysin kypsä (WELL DONE).
- Lämpömittarin mitta-alue on 0°C (32°F) - 199°C (390°F). Näytössä on "LLL" alle 0°C (32°F) lämpötilassa ja "HHH" yli 199°C (390°F) lämpötilassa.

Lämpömittarin hälytykset:

- Ruoan lämpötila on 5°C (10°F) päässä halutusta lämpötilasta: 6x piippaus.
- Ruoka on halutussa lämpötilassa: Lyhyitä toistuvia piippauksia, pikalukupalkki ja lämpötilanäyttö vilkkuvat. Lopeta hälytys painamalla mitä tahansa näppäintä.
- Anturi irronnut: Jatkuva piippaus. Lopeta hälytys painamalla mitä tahansa näppäintä; Kytke anturi takaisin.
- Ajastin vilkkuu 0'00" ja toistuvia piippauksia kuuluu asetetun ajan kulumisen merkiksi. Lopeta hälytys painamalla mitä tahansa näppäintä.

Lämpömittarin käyttöön lisäämiseksi Weber EI suosittele seuraavia:

- Upatat lämpömittarin tai anturin veteen
- Käytät uusia ja vanhoja paristoja tai eri merkisiä paristoja sekaisin.

Yleistä hoidosta ja käytöstä:

- Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen ruostumattomat teräsanturit kuumalla saippuavedellä ja kuivaa hyvin. Älä koskaan upota antureita veteen puhdistamisen yhteydessä.
- Pyyhi lämpömittari kostealla liinalla.
- Säilytä lämpömittari aina sisätiloissa sen käyttöön lisäämiseksi.
- Suositellaan vain grilli- ja uunikäyttöön.
- Jos käytät lämpömittaria pallogrillissä tai savustimessa, ole varovainen kun asetat kannen johdon päälle. Liian suuri voima voi rikkoa johdon.

⚠ **VAROITUS:** Älä anna ruostumattomia teräsantureita tai johtoja lasten käsiin.

Yleinen vianetsintä

Ongelma: Miksi näytössä ei näy kypsyysasteen valintaa?

Ratkaisu: Mukautettu lämpötila on asetettu, mikä korvaa suositellun lämpötilan. Voit palauttaa suositellun lämpötilan tekemällä kohdan Lämpömittarin asetus vaiheet.

Ongelma: Ei lämpötilalukemaa (Current Temp).

Ratkaisu: Tarkista, ettei anturia ole kytketty irti lämpömittarista. Työnnä liitin tarvittaessa paikalleen.

Ongelma: Nykyisen lämpötilan (Current Temp) arvo on "LLL" tai "HHH".

Ratkaisu: Anturin lämpötila on ohjelmoitun alueen ulkopuolella.

LLL: Lämpötila on alle 0°C (32°F). Odota, että anturi saavuttaa huoneenlämpötilan. Mikäli ongelma ei poistu ja lämpötila on yli 0°C (32°F), anturin sisäinen johto voi olla vaurioitunut. Käynnistä laite uudelleen.

HHH: Anturin lämpötila on yli 199°C (390°F). Odota, että anturi saavuttaa huoneenlämpötilan. Mikäli ongelma ei poistu ja lämpötila on alle 199°C (390°F), anturin sisäinen johto voi olla vaurioitunut. Käynnistä laite uudelleen. Mikäli ongelma ei poistu, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteyssiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.eu.

NO

Tidsur

- Innstillingsområde for tidsuret går fra 1 minutt helt til 23 timer, 59 minutter.
- Når tiden viser over 1 time, vil tiden formateres som Timer : Minutter
- Når tiden viser under 1 time, vil tiden formateres som Minutter' Sekunder"
- For å slette innstilling av tidsur, trykk og hold inne TIDSUR-knappen.

Nedtelling

Trykk på knappene + eller - helt til ønsket tid kommer frem på tidsurdisplayet.

Trykk på TIDSUR-knappen for å starte nedtellingen.

For å når som helst stanse tidsuret, trykk på TIDSUR-knappen.

For å starte det igjen etter å ha stoppet det, trykk på TIDSUR-knappen.

Tidsurvarsel: Termometeret vil avgi korte pip. 0'00" blinker på skjermen. Trykk på en tast for å stoppe **tidsurvarselet**.

Opptelling

Trykk på TIDSUR-knappen for å starte opptellingen.

For å når som helst stanse tidsuret, trykk på TIDSUR-knappen.

For å starte det igjen etter å ha stoppet det, trykk på TIDSUR-knappen.

Tidsuret stopper på 24:00. **Tidsurvarselet** vil pipe og displayet vil blinke.

Opptellingen kan bare startes når tidsuret viser 0'00".

Hurtigtips for bruk av termometeret:

- For å aktivere LCD-bakgrunnsløset, trykk på en tast på termometeret når det er slått PÅ.
- En hurtigrullefunksjon er programmert inn i OPP- og NED-knappene og knappene + og -. For å rulle raskt, trykk og hold inne knappene.
- Hvis ingen knapper er trykket inn etter :05 i SETT-modus, vil det aktive blinkende valget velges som standard.

- Hvis et kjøttalternativ ikke velges, vil oksekjøtt være standardvalget.
- Hvis en anbefalt innstilling for gjennomsteking ikke velges, vil GODT GJENNOMSTEKTEK være standardvalget.
- Termometeret måler temperaturer så lavt som 0 °C (32 °F) og så høyt som 199 °C (390 °F). "LLL" vil bli vist under 0 °C (32 °F) og "HHH" vil bli vist over 199 °C (390 °F).

Termometervarsler:

- Maten er innen 5 °C (10 °F) av måltemperaturen: Piper 6 ganger.
- Mat ved måltemperaturen: Korte gjentakende pip og blinkende Quick-Read Bars (hurtigavlesningslinjer) og temperaturdisplay. Trykk på en tast for å stoppe **varselet**.
- Probe frakoblet: Kontinuerlig pip. Trykk på en tast for å stoppe **varselet**; koble deretter proben til igjen.
- Tidsuret blinker 0'00" og gjentakende pip høres, noe som indikerer at den innstilte tiden er gått ut. Trykk på en tast for å stoppe **varselet**.

For å forlenge levetiden til termometeret, anbefaler Weber at du IKKE:

- Nedsenking i vann av termometer eller probe.
- Blande gamle og nye batterier eller forskjellige batterimerker.

Generell pleie og bruk:

- Etter hver bruk, rengjør prober i rustfritt stål med varmt såpevann og tørk grundig. Senk aldri probene ned i vann under rengjøring.
- Tørk termometeret med en fuktig klut.
- For å forlenge levetiden til termometeret, oppbevar det alltid innendørs mellom hver gang du bruker det.
- Anbefales kun for bruk i grill eller ovn.
- Ved bruk av termometeret sammen med en brikettgrill eller røkeboks, vær forsiktig når du legger lokket ned på ledningen. For stor kraft kan klemme ledningen slik at den ikke fungerer.

⚠ ADVARSEL: Hold sondesensorer i rustfritt stål og ledninger borte fra barn.

Generell feilsøking

Problem: Hvorfor viser ikke skjermen min en valgt "gjennomsteking"?

Løsning: En tilpasset temperatur ble satt, noe som overstyrer den anbefalte temperaturen. For å gå tilbake til en anbefalt temperatur, gå gjennom trinnene i "Innstilling av termometeret."

Problem: Ingen avlesning av gjeldende temperatur.

Løsninger: Bekreft at proben ikke er koblet fra termometeret. Om nødvendig, sett pluggen inn igjen for å fortsette.

Problem: Gjeldende temperatur er "LLL" eller "HHH."

Løsning: Probetemperatur er utenfor programmert rekkevidde.

LLL: Temperaturen er under 0 °C (32 °F). Vent til proben når romtemperatur. Hvis problemet fortsetter og temperaturen er over 0 °C (32 °F), kan den innvendige probeledningen være skadet. Tilbakestill enhet.

HHH: Probetemperaturen er over 199 °C (390 °F). Vent til proben når romtemperatur. Hvis problemet fortsetter og temperaturen er over 199 °C (390 °F), kan den innvendige probeledningen være skadet. Tilbakestill enhet. Hvis problemet fortsetter, ta kontakt med lokal representant for kundeservice ved hjelp av kontaktinformasjonen på nettsiden vår. Logg på www.weber.com.

Timer

- Timeren går fra 1 minut og op til 23 timer og 59 minutter.
- Når den viste tid er over 1 time, vises tiden som Timer : Minutter
- Når den viste tid er under 1 time, vises tiden som Minutter' Sekunder"
- For at rydde timerindstillingen skal du holde TIMER-knappen inde.

Nedtælling

Tryk på knapperne + eller -, indtil den ønskede tid vises i timerdisplayet.

Tryk på TIMER for at starte nedtællingen.

Tryk på TIMER igen når som helst for at stoppe timeren.

Tryk på TIMER igen for at genstarte nedtællingen, efter den har været stoppet.

Timeralarm: Termometeret udsender korte biplyde. 0'00" blinker på displayet. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe **timeralarmen**.

Tidtagning

Tryk på TIMER for at starte tidtagningen.

Tryk på TIMER igen når som helst for at stoppe timeren.

Tryk på TIMER igen for at genstarte nedtællingen, efter den har været stoppet.

Timeren stopper på 24:00. **Timeralarmen** bipper, og displayet blinker.

Tidtagningen kan kun startes, når der står 0'00" i displayet.

Tips til brug af termometeret:

- Tryk på en hvilken som helst knap på termometeret, når det er TÆNDT, for at aktivere LCD-baggrundsbelysningen.
- Der er indbygget en bladrefunktion i knapperne OP og NED samt + og -. Hold knapperne inde for at blade hurtigt.
- Hvis man ved indstillingen ikke trykker på nogen knap inden for :05 sekunder, vil det alternativ, der blinker, automatisk blive valgt.

- Hvis der ikke vælges nogen kødtype, vælges oksekød automatisk.
- Hvis der ikke vælges nogen stegning, vælges WELL DONE automatisk.
- Termometeret måler temperaturer ned til 0 °C (32 °F) og op til 199 °C (390 °F). "LLL" vises, hvis temperaturen er under 0 °C (32 °F), og "HHH" vises, hvis temperaturen er over 199 °C (390 °F).

Termometeralarmer:

- Madens temperatur er 5 °C (10 °F) fra at nå måltemperaturen: Bipper seks gange.
- Maden har nået måltemperaturen: Gentagne korte biplyde, og indikatorfelterne og temperaturdisplays blinker. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe **alarmen**.
- Termometernål frakoblet: Konstant hyletone. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe **alarmen**; sæt derefter termometernålen i igen.
- Timeren blinker på 0'00", og der udsendes gentagne biplyde for at indikere, at den indstillede tid er udløbet. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe **alarmen**.

For at forlænge termometerets levetid anbefaler Weber, at man undlader at:

- Nedsænke termometer eller termometernål i vand.
- Blande gamle og nye batterier eller batterier af forskellige mærker.

Generel brug og pleje:

- Rengør termometernålene i rustfrit stål med varmt sæbevand efter brug, og lad dem tørre. Termometernålene må ikke nedsænkes i vand, når de rengøres.
- Tør termometeret af med en fugtig klud.
- For at forlænge termometerets levetid skal det opbevares indendørs, når det ikke er i brug.
- Kun anbefalet til brug på grill eller i ovn.
- Når termometeret anvendes i en kuglegrill eller en smoker, skal man være forsigtig, når man sætter låget på ledningen. For kraftigt tryk kan mase ledningen, så den ikke fungerer.

⚠ ADVARSEL: Hold de rustfrie stålsondefølere og ledninger uden for børns rækkevidde.

Generel fejlfinding

Problem: Der vises ikke valg af stegning i mit display.

Løsning: Der er valgt en personlig temperaturindstilling, som tilsidesætter den anbefalede temperatur. Hvis du vil gå tilbage til den anbefalede temperatur, skal du gennemgå trinnene under "Indstil termometer".

Problem: Ingen visning af aktuel temperatur.

Løsninger: Kontrollér, at termometernålen ikke er blevet koblet fra termometeret. Sæt stikket i igen for at fortsætte.

Problem: Den viste aktuelle temperatur er "LLL" eller "HHH".

Løsning: Termometernålens temperatur ligger uden for det forprogrammerede område.

LLL: Temperaturen er under 0 °C (32 °F). Vent på, at termometernålen når op på stuetemperatur. Hvis problemet ikke forsvinder, og temperaturen er over 0 °C (32 °F), kan ledningen inde i termometernålen være beskadiget. Nulstil enheden.

HHH: Termometernålens temperatur er over 199 °C (390 °F). Vent på, at termometernålen når op på stuetemperatur. Hvis problemet ikke forsvinder, og temperaturen er under 199 °C (390 °F), kan ledningen inde i termometernålen være beskadiget. Nulstil enheden. Hvis problemet ikke forsvinder, kan du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores website. Log ind på www.weber.com®.

SV

Timer

- Timerns inställningsintervall är från 1 minut upp till 23 timmar och 59 minuter.
- När tiden som visas är över 1 timme, visas timmar : Minuter
- När tiden som visas är under 1 timme, visas minuter : sekunder
- För att radera timerinställningar, håll TIMER-knappen intryckt.

Nedräkning

Tryck på knapparna + eller - tills önskad tid visas på timerns display.

Tryck på TIMER-knappen för att starta nedräkningen.

Du kan stoppa timern när som helst genom att trycka på TIMER-knappen.

För att starta om efter stopp, tryck på TIMER-knappen igen.

Timervarning: Korta pipsignaler hörs från termometern. 0'00" blinkar på displayen. Tryck på någon knapp för att stänga av **timervarningen**.

Tidmätning

Tryck på TIMER-knappen för att starta tidmätningen.

Du kan stoppa timern när som helst genom att trycka på TIMER-knappen.

För att starta om efter stopp, tryck på TIMER-knappen igen.

Timern stannar vid 24:00. **Timervarningen** piper och displayen blinkar.

Tidmätningen kan endast startas när timerdisplayen visar 0'00".

Snabba tips för att använda termometern:

- Du kan tända displayens bakgrundsbelysning när som helst genom att trycka på någon av knapparna på termometern när den är påslagen.
- Knapparna UPP eller NED och + och - har en snabbbläddringsfunktion. Håll någon av knapparna nedtryckta för att bläddra snabbt.
- Om inga knappar trycks ned efter :05 i inställningsläge SET, väljs aktuellt blinkningsval som standard.

- Om inget köttalternativ har valts, väljs nötkött som standardval.
- Om ingen färdighetsgrad har valts, väljs WELL DONE (genomstekt) som standardval.
- Termometern mäter temperaturer ned till 0 °C (32 °F) och upp till 199 °C (390 °F). "LLL" visas under 0 °C (32 °F) och "HHH" visas över 199 °C (390 °F).

Termometervarningar:

- 5 °C (10°F) är kvar till matens måltemperatur: Piper 6 gånger.
- Matens måltemperatur har uppnåtts: Korta upprepade pipsignaler och snabbbläsningsfälten och temperaturen blinkar. Tryck på någon knapp för att stänga av **varningen**.
- Frånkopplad sond: Lång pipsignal. Tryck på någon knapp för att stänga av **varningen**; Anslut sedan sonden igen.
- Timern blinkar 0'00" och upprepade pipsignaler hörs för att signalera att tiden har gått ut. Tryck på någon knapp för att stänga av **varningen**.

För att förlänga livslängden för denna termometer, rekommenderar Weber att INTE:

- Sänka ned termometern eller sonden under vatten.
- Blanda gamla och nya batterier eller batterier av olika märken.

Allmänna råd om skötsel och användning:

- Rengör sänderna av rostfritt stål med varmt vatten och tvål efter varje användning. Torka sedan noggrant. Sänk inte ned sänderna i vatten när de rengörs.
- Torka av termometern med en fuktig trasa.
- För att termometern ska hålla länge ska den alltid förvaras inomhus mellan användningstillfällena.
- Termometern ska endast användas för grillar eller i ugnar.
- När du använder termometern på en klotgrill eller rök, var försiktig när du placerar locket på tråden. Överdriven kraft kan krossa tråden och göra den obrukbar.

⚠ WARNING: Håll mätprober i rostfritt stål och kablar utom räckhåll för barn.

Allmän felsökning

Problem: Varför visar inte min display ett färdighetsgradval?

Lösning: Rekommenderad temperatur ställs inte in därför att en egen temperatur har ställts in. För att använda funktionen rekommenderad temperatur, följ stegen i "Ställa in termometern".

Problem: Ingen aktuell temperatur avläses.

Lösningar: Kontrollera att sonden inte lossats från termometern. Sätt i pluggen om det är nödvändigt att återställa.

Problem: Aktuell temperatur visar "LLL" eller "HHH".

Lösning: Sondtemperaturen är utanför programmerat område.

LLL: Temperaturen är under 0 °C (32 °F). Vänta tills sonden når rumstemperatur. Om problemet fortsätter och temperaturen är över 0 °C (32 °F), kan den invändiga sondtråden vara skadad. Återställ enhet.

HHH: Sondens temperatur är över 199 °C (390 °F). Vänta tills sonden når rumstemperatur. Om problemet fortsätter och temperaturen är under 199 °C (390 °F), kan den invändiga sondtråden vara skadad. Återställ enhet. Om problemet fortsätter, kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.



Timer

- De timer kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.
- Wanneer de weergegeven tijd groter is dan 1 uur, wordt de tijd als volgt weergegeven: uren: minuten
- Wanneer de weergegeven tijd kleiner is dan 1 uur, wordt de tijd weergegeven als minuten' seconden".
- Houd de knop TIMER ingedrukt om de timerinstellingen te wissen.

Aftellen

Druk op de knoppen + of - totdat de gewenste tijd wordt weergegeven op het display.

Druk op de knop TIMER om het aftellen te starten.

U kunt de timer op elk moment pauzeren door op de knop TIMER te drukken.

Druk nogmaals op de knop TIMER om te hervatten.

Timermelding: de thermometer geeft een reeks korte pieptonen. Op het scherm knippert de aflezing 0'00". Druk op een willekeurige toets om **de timermelding** te stoppen.

Optellen

Druk op de knop TIMER om het optellen te starten.

U kunt de timer op elk moment pauzeren door op de knop TIMER te drukken.

Druk nogmaals op de knop TIMER om te hervatten.

De timer stopt bij 24:00. **De timer** piept en het display knippert.

Optellen kan alleen worden gestart wanneer de timer op 0'00" staat.

Handige tips voor het gebruik van de thermometer:

- U kunt de schermverlichting op elk gewenst moment activeren door op een knop op de ingeschakelde thermometer te drukken.
- Met de knoppen OMHOOG en OMLAAG en de knoppen + en - kunt u snel de gewenste waarde instellen. Houd de knoppen ingedrukt om extra snel te gaan.

- Als er gedurende :05 seconden geen knoppen worden ingedrukt in de instelmodus, wordt de huidige knipperende waarde ingesteld als standaardwaarde.
- Als u geen vleessoort selecteert, wordt standaard gekozen voor rundvlees.
- Als u geen aanbevolen garing selecteert, wordt standaard gekozen voor GOED DOORBAKKEN.
- De thermometer is geschikt voor temperaturen van 0 °C tot 199 °C. Wanneer de temperatuur lager is dan 0 °C, wordt "LLL" weergegeven. Wanneer de temperatuur hoger is dan 199 °C, wordt "HHH" weergegeven.

Thermometermeldingen:

- De temperatuur van het gerecht is nog 5 °C verwijderd van de doeltemperatuur: 6 pieptonen.
- Gerech heeft doeltemperatuur bereikt: korte pieptonen en knipperende Quick-Read-segmenten en temperatuurweergave. Druk op een willekeurige toets om **de melding** te stoppen.
- Verbinding met pen verbroken: continue toon. Druk op een willekeurige toets om **de melding** te stoppen; sluit de pen vervolgens opnieuw aan.
- Timer knippert met de waarde 0'00" en regelmatige pieptonen geven aan dat de ingestelde tijd is verstreken. Druk op een willekeurige toets om **de melding** te stoppen.

Voor een maximale levensduur van deze thermometer raadt Weber het volgende af:

- De thermometer of pen onderdompelen in water.
- Oude en nieuwe batterijen of batterijen van verschillende merken combineren.

Algemene instructies voor reiniging en gebruik:

- Reinig de roestvrijstalen pennen na elk gebruik met heet zeepwater en droog ze grondig af. Dompel de pennen nooit onder in water tijdens het reinigen.
- Veeg de thermometer af een vochtige doek.
- Verleng de levensduur van de thermometer door deze altijd binnen te bewaren wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Alleen geschikt voor gebruik met barbecues en ovens.
- Let wanneer u de thermometer gebruikt in een smoker of kogelbarbecue met briketten op bij het sluiten van de deksel met de draad ertussen. Bij overmatige druk kan de draad beschadigd en defect raken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de roestvrijstalen sondes en draden buiten het bereik van kinderen.

Algemene probleemoplossing

Probleem: Waarom kan ik geen garing selecteren op het display?

Oplossing: Er is een aangepaste temperatuur ingesteld. Daarmee gaat u voorbij aan de aanbevolen temperatuur. Als u een aanbevolen temperatuur wilt instellen, volgt u de stappen in "Thermometer instellen".

Probleem: Geen waarde Huidige temperatuur.

Oplossingen: Controleer of de pen is verbonden met de thermometer. Steek de connector indien nodig in het contact om te hervatten.

Probleem: Huidige temperatuur geeft "LLL" of "HHH" aan.

Oplossing: De temperatuur van de pen valt buiten het ingestelde bereik.

LLL: de temperatuur is lager dan 0 °C. Wacht tot de pen kamertemperatuur heeft bereikt. Als het probleem aanhoudt en de temperatuur hoger is dan 0 °C, is de interne bedrading van de pen mogelijk beschadigd. Reset het apparaat.

HHH: De temperatuur van de pen is hoger dan 199 °C. Wacht tot de pen kamertemperatuur heeft bereikt. **Als het probleem aanhoudt en de temperatuur lager is dan 199 °C, is de interne bedrading van de pen mogelijk beschadigd. Reset het apparaat. Als het probleem aanhoudt, neemt u contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Daarvoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.**

IT

Timer

- L'intervallo di impostazione del timer va da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti.
- Se il tempo visualizzato è superiore a 1 ora, il formato utilizzato sarà Ore : Minuti
- Se il tempo visualizzato è inferiore a 1 ora, il formato utilizzato sarà Minuti' Secondi"
- Per cancellare le impostazioni del timer, tenere premuto il pulsante TIMER.

Conteggio alla rovescia

Premere i pulsanti "+" o "-" fino a quando non viene visualizzato l'indicatore del timer.

Premere il pulsante TIMER per avviare il conteggio alla rovescia.

Per arrestare il timer premere il pulsante TIMER in qualsiasi momento.

Per riavviare il timer dopo averlo arrestato, premere il pulsante TIMER.

Segnalazione del timer: il termometro emetterà brevi bip. 0'00" lampeggerà sullo schermo.

Premere qualsiasi tasto per interrompere **la segnalazione** del timer.

Conteggio avanti

Premere il pulsante TIMER per avviare il conteggio in avanti.

Per arrestare il timer premere il pulsante TIMER in qualsiasi momento.

Per riavviare il timer dopo averlo arrestato, premere il pulsante TIMER.

Il timer si ferma alle 24:00. **Il timer segnala** mediante un bip e il lampeggio del display.

Il conteggio in avanti può essere avviato solo quando il timer mostra 0'00".

Suggerimenti per l'uso del termometro:

- Per attivare la retroilluminazione dello schermo LCD, premere in qualsiasi momento un tasto del termometro mentre questo è acceso.
- Per la funzione scorrimento si utilizzano i pulsanti SU e GIÙ e i pulsanti "+" e "-". Per scorrere rapidamente le opzioni, tenere premuti tali pulsanti.
- Se non viene premuto alcun pulsante per :05 secondi in modalità impostazione, i valori selezionati che lampeggiano diventeranno i valori predefiniti.

- Se non viene selezionata alcuna opzione per il tipo di carne, il valore predefinito è la carne di manzo.
- Se non viene selezionata alcuna opzione per l'impostazione del grado di cottura, il valore preimpostato è WELL DONE (ben cotto).
- Il termometro misura temperature comprese tra 0°C (32°F) e 199°C (390°F). L'indicazione "LLL" viene visualizzata in caso di temperature inferiori a 0°C (32°F) e "HHH" in caso di temperature superiori a 199°C (390°F).

Segnalazioni del termometro:

- La temperatura del cibo è a 5°C (10°F) dalla temperatura preimpostata: 6 bip.
- Il cibo è alla temperatura preimpostata: brevi bip ripetuti, con barre di lettura rapida e display della temperatura lampeggianti. Premere qualsiasi tasto per interrompere **la segnalazione**.
- Sensore scollegato: bip continuo. Premere qualsiasi tasto per interrompere **la segnalazione**; quindi ricollegare il sensore.
- L'indicatore del timer mostra 0'00" lampeggiante e vengono emessi bip ripetuti a indicare che il tempo previsto è scaduto. Premere qualsiasi tasto per interrompere **la segnalazione**.

Per massimizzare la durata del termometro, Weber consiglia di evitare i seguenti comportamenti:

- Immergere il termometro o il sensore in acqua.
- Utilizzare contemporaneamente batterie vecchie e nuove o batterie di marche diverse.

Istruzioni generali per la manutenzione e l'uso:

- Dopo ogni utilizzo, pulire i sensori in acciaio inossidabile con acqua calda e detergente, quindi asciugare accuratamente. Non immergere i sensori in acqua durante la pulizia.
- Pulire il termometro ricevitore con un panno umido.
- Per incrementare la durata del termometro, conservarlo sempre al coperto.
- Si raccomanda di utilizzare il termometro solo con barbecue e forni.
- In caso di utilizzo del termometro in un kettle a carbone o in un affumicatoio, occorre fare attenzione quando si appoggia il coperchio sul filo. Una forza eccessiva potrebbe schiacciare il filo, rendendolo inutilizzabile.

⚠ AVVERTENZA: Tenere i sensori della sonda in acciaio inossidabile e i cavi fuori dalla portata dei bambini.

Riparazione dei guasti - Generale

Problema: Perché il display non mostra la selezione del "grado di cottura"?

Soluzione: È stata impostata una temperatura personalizzata che va a sostituire la temperatura consigliata. Per ripristinare la temperatura consigliata, seguire la procedura delineata in "Impostazione del termometro".

Problema: La temperatura corrente non viene visualizzata.

Soluzioni: Verificare che il sensore non sia scollegato dal termometro. Se necessario ricollegarlo per riprendere la misurazione.

Problema: La temperatura corrente visualizzata è "LLL" o "HHH".

Soluzione: La temperatura del sensore non è compresa nell'intervallo previsto.

LLL: La Temperatura è inferiore a 0°C (32°F). Attendere che il sensore raggiunga la temperatura ambiente. Se il problema persiste e la temperatura è superiore ai 0°C (32°F), il filo interno del sensore può essere danneggiato. Resettare il dispositivo.

HHH: La temperatura misurata dal sensore è superiore a 199°C (390°F). Attendere che il sensore raggiunga la temperatura ambiente. Se il problema persiste e la temperatura è inferiore ai 199°C (390°F), il filo interno del sensore può essere danneggiato. Resettare il dispositivo. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza Clienti della propria zona, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.

Temporizador

- O intervalo de configuração do temporizador é de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.
- Quando o tempo apresentado é superior a 1 hora, o tempo é formatado como horas : minutos
- Quando o tempo apresentado é inferior a 1 hora, o tempo é formatado como minutos' segundos"
- Para apagar as configurações do temporizador, mantenha premido o botão TEMPORIZADOR.

Contagem regressiva

Prima os botões + ou - até ser apresentado o tempo pretendido no visor do temporizador.

Prima o botão TEMPORIZADOR para iniciar a contagem regressiva.

Para parar o temporizador a qualquer momento, prima o botão TEMPORIZADOR.

Para reiniciar após a paragem, prima o botão TEMPORIZADOR.

Alerta do temporizador: o termómetro emitirá curtos avisos acústicos. A indicação 0'00" fica intermitente no visor.

Prima qualquer tecla para parar o **alerta** do temporizador.

Contagem progressiva

Prima o botão TEMPORIZADOR para iniciar a contagem progressiva.

Para parar o temporizador a qualquer momento, prima o botão TEMPORIZADOR.

Para reiniciar após a paragem, prima o botão TEMPORIZADOR.

O temporizador pára às 24:00. O **alerta** do temporizador emite um sinal acústico e o visor pisca.

A contagem progressiva só pode ser iniciada quando a leitura do visor do temporizador for 0'00".

Dicas rápidas para a utilização do termómetro:

- Para activar a retroiluminação do LCD a qualquer momento, prima qualquer botão no termómetro quando este estiver ligado.

- A funcionalidade de deslocamento rápido é programada nos botões CIMA e BAIXO e nos botões + e -. Para se deslocar rapidamente, mantenha os botões premidos.
- Se os botões não forem premidos após :05 segundos no modo CONFIGURAR, a selecção actual intermitente será seleccionada por defeito.
- Caso não seja seleccionada uma opção de carne, carne de vaca é a selecção predefinida.
- Caso não seja seleccionada uma opção de grau de assadura, BEM PASSADO é a selecção predefinida.
- O termómetro mede temperaturas tão baixas como 0 °C (32 °F) e tão altas como 199 °C (390 °F). "LLL" será apresentado para temperaturas inferiores a 0 °C (32 °F) e "HHH" será apresentado para temperaturas superiores a 199 °C (390 °F).

Alertas do termómetro:

- A comida está a 5 °C (10 °F) da temperatura alvo: emite 6 avisos acústicos.
- Comida à temperatura alvo: repete avisos acústicos curtos e os visores das barras de leitura rápida e da temperatura piscam. Prima qualquer tecla para parar o **alerta**.
- Sonda desligada: aviso acústico contínuo. Prima qualquer tecla para parar o **alerta**; em seguida, volte a ligar a sonda.
- O temporizador apresenta 0'00" intermitente e são emitidos avisos acústicos repetidos, indicando que o tempo definido expirou. Prima qualquer tecla para parar o **alerta**.

Para prolongar a vida útil do termómetro, a Weber NÃO recomenda:

- Mergulhar o termómetro ou a sonda em água.
- Misturar pilhas usadas e novas ou marcas diferentes de pilhas.

Cuidado e utilização geral:

- Após cada utilização, limpe as sondas em aço inoxidável com água quente com detergente e seque completamente. Nunca mergulhe as sondas em água durante a limpeza.
- Limpe o termómetro com um pano húmido.
- Para prolongar a vida útil do termómetro, armazene sempre o mesmo no interior entre utilizações.

- Recomendado apenas para utilização com grelhadores ou fornos.
- Ao utilizar o termómetro com um grelhador a carvão ou fumeiro, tenha cuidado ao colocar a tampa sobre o fio. Força excessiva pode esmagar o fio, tornando-o inoperável.

⚠ AVISO: Mantenha os sensores em aço inoxidável e os cabos fora do alcance das crianças.

Resolução de problemas geral

Problema: por que motivo o meu ecrã não mostra uma selecção de "grau de assadura"?

Solução: foi configurada uma temperatura personalizada, substituindo a temperatura recomendada. Para repor uma temperatura recomendada, efectue os passos descritos em "Configuração do termómetro".

Problema: sem leitura de temperatura actual.

Soluções: confirme que a sonda não foi desligada do termómetro. Insira a ficha, se necessário, para continuar.

Problema: a leitura da temperatura actual é "LLL" ou "HHH".

Solução: a temperatura da sonda está fora do intervalo programado.

LLL: a temperatura é inferior a 0 °C (32 °F). Aguarde que a sonda atinja a temperatura ambiente. Caso o problema persista e a temperatura for superior a 0 °C (32 °F), o fio interno da sonda pode estar danificado. Reinicie o dispositivo.

HHH: a temperatura da sonda é superior a 199 °C (390 °F). Aguarde que a sonda atinja a temperatura ambiente. Caso o problema persista e a temperatura for superior a 199 °C (390 °F), o fio interno da sonda pode estar danificado. Reinicie o dispositivo. Caso o problema persista, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com.

CS

Časovač

- Časovač je možné nastavit v rozsahu od 1 minuty až do 23 hodin a 59 minut.
- Pokud je zobrazená doba delší než 1 hodinu, je časový formát zobrazen jako hodiny : minuty
- Pokud je zobrazená doba kratší než 1 hodinu, je časový formát zobrazen jako minuty' sekundy"
- Chcete-li vymazat nastavení časovače, stiskněte a podržte tlačítko časovače (budík).

Odpočítávání času

Stiskněte tlačítko + nebo -, dokud se na displeji časovače nezobrazí požadovaná doba.

Stisknutím tlačítka časovače spusťte odpočítávání.

Chcete-li časovač v kterémkoli okamžiku zastavit, stiskněte tlačítko časovače.

Pro opětovné spuštění stiskněte znovu tlačítko časovače.

Upozornění časovače: Teploměr začne krátce pípat. Na displeji začne blikat 0'00". Toto **upozornění** vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka.

Přičítání času

Stisknutím tlačítka časovače spusťte přičítání.

Chcete-li časovač v kterémkoli okamžiku zastavit, stiskněte tlačítko časovače.

Pro opětovné spuštění stiskněte znovu tlačítko časovače.

Časovač se zastaví na údajích 24:00. Časovač pípe na **upozornění** a displej začne blikat.

Přičítání lze spustit pouze tehdy, svítí-li na displeji časovače údaj 0'00".

Tipy k používání teploměru:

- Chcete-li aktivovat podsvícení LCD displeje, stiskněte na zapnutém teploměru jakékoli tlačítko.
- Tlačítka se šipkami nahoru a dolů a tlačítka + a - mají naprogramovanou funkci rychlého procházení. Chcete-li rychle procházet, tlačítko stiskněte a podržte.
- Pokud v režimu nastavení nestisknete do :05 sekund žádné tlačítko, bude aktuální blikající volba nastavena.

- Jestliže nenastavíte žádnou volbu pokrmu, přístroj automaticky nastaví hovězí maso.
- Jestliže nenastavíte žádnou volbu doporučeného stupně propečení, přístroj automaticky nastaví WELL DONE (dobře propečeno).
- Rozsah měření teploměru činí 0 °C (32 °F) až 199 °C (390 °F). Je-li teplota nižší než udávaný rozsah (0 °C, resp. 32 °F), zobrazí se na displeji "LLL". Naopak, je-li teplota vyšší než rozsah teploměru (199 °C, resp. 390 °F), zobrazí se na displeji text "HHH".

Upozornění teploměru:

- Teplota pokrmu se již přiblížila na 5 °C (10 °F) k cílové teplotě: 6x pípnutí.
- Pokrm dosáhl cílové teploty: krátké opakované pípání a blikající grafické segmenty a displej aktuální teploty. **Upozornění** vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka.
- Odpojená sonda: nepřetržitě pípání. **Upozornění** vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka; poté znovu připojte sondu.
- Na displeji časovače bliká údaj 0'00" a přístroj opakovaně pípá, čímž indikuje, že byl dosažen nastavený čas. **Upozornění** vypnete stiskem jakéhokoli tlačítka.

K prodloužení životnosti teploměru společnost Weber NEDOPORUČUJE:

- Vkládat teploměr nebo sondu do vody.
- Míchat staré a nové baterie nebo baterie různých značek.

Obecné pokyny pro používání a péči:

- Po každém použití očistěte nerezové sondy teplou mýdlovou vodou a nechte dobře oschnout. Při čištění nikdy nevklaďte sondy do vody.
- Očtete teploměr navlhčeným hadříkem.
- Abyste prodloužili životnost teploměru, vždy jej mezi používáním skladujte uvnitř domu.

- Doporučujeme používat pouze s grily a troubami.
- Používáte-li teploměr v grilu na dřevěné uhlí nebo v udici schránce, dávejte při ukládání poklopu pozor na drát od sondy. Nadměrná síla může drát poškodit a sonda by přestala fungovat.

⚠ VAROVÁNÍ: Udržujte nerezové snímače sondy a kabely mimo dosah dětí.

Odstraňování potíží

Problém: Proč se nezobrazuje volba možnosti "stupně propečení"?

Řešení: Byla nastavena vlastní teplota, která má před doporučenou teplotou přednost. Chcete-li nastavení vlastní teploty zrušit, postupujte podle pokynů uvedených v části "Nastavení teploměru"

Problém: Na displeji se nezobrazuje aktuální teplota.

Řešení: Zkontrolujte, zda nedošlo k odpojení sondy od teploměru. V případě potřeby zapojte konektor do zdířky.

Problém: Displej aktuální teploty ukazuje "LLL" nebo "HHH".

Řešení: Teplota sondy je mimo naprogramovaný rozsah.

LLL: Teplota je nižší než 0 °C (32 °F). Vyčkejte, dokud se sonda neohřeje na teplotu místnosti. Jestliže problém přetrvává a teplota je vyšší než 0 °C (32 °F), může se jednat o poškozený drát vnitřní sondy. Resetujte přístroj.

HHH: Teplota sondy je vyšší než 199 °C (390 °F). Vyčkejte, dokud se sonda neohřeje na teplotu místnosti. Jestliže problém přetrvává a teplota je nižší než 199 °C (390 °F), může se jednat o poškozený drát vnitřní sondy. Resetujte přístroj.

Pokud problém přetrvává, obraťte se na zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Pro tento účel použijte kontaktní informace uvedené na našich webových stránkách. Navštivte www.weber.com.

Таймер

- Диапазон установки таймера: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.
- При отображении времени более 1 часа используется формат: часы : минуты
- При отображении времени менее 1 часа используется формат: минуты' секунды"
- Для сброса установки таймера нажмите и удерживайте нажатой кнопку таймера.

Обратный отсчет

Воспользуйтесь кнопками + или - для вывода на экран требуемой установки времени таймера.

Для запуска обратного отсчета нажмите кнопку таймера.

Чтобы остановить таймер в любой момент, нажмите его кнопку.

Для возобновления отсчета вновь нажмите кнопку.

Сигнал таймера: Термометр начнет издавать короткие гудки. На дисплее начнет мигать значение 0'00". Нажмите любую кнопку, чтобы отключить **сигнал** таймера.

Отсчет в прямом направлении

Для запуска прямого отсчета нажмите кнопку таймера.

Чтобы остановить таймер в любой момент, нажмите его кнопку.

Для возобновления отсчета вновь нажмите кнопку.

Отсчет таймера завершается значением 24:00. Таймер подаст звуковой **сигнал**, и значение на дисплее начнет мигать.

Отсчет в прямом направлении можно запустить со значения таймера 0'00".

Краткие инструкции по использованию термометра:

- Для включения подсветки ЖК-дисплея термометра, питание которого включено, нажмите любую кнопку на нем.
- Кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ, + и - снабжены функцией быстрого изменения значения. Чтобы ей воспользоваться, нажмите и удерживайте нажатой кнопку требуемого направления изменения.

- Если ни одна кнопка не нажата в течение :05 в режиме настройки, будет выбрано текущее мигающее значение.
- Говядина является установкой по умолчанию, используемой в случае, если пользователь не выбрал другую установку.
- ПОЛНАЯ ПРОЖАРКА является установкой по умолчанию, используемой в случае, если пользователь не выбрал другую установку.
- Термометр измеряет температуры в диапазоне от 0°C (32°F) до 199°C (390°F). "LLL" отображается, если температура ниже 0°C (32°F), а "HHH" - если выше 199°C (390°F).

Предупреждающие сигналы термометра:

- Температура блюда в пределах 5°C (10°F) от целевой: 6 гудков.
- Блюдо достигло целевой температуры: Краткие повторяющиеся гудки, мигающие сегменты наглядной шкалы и значения в области отображения температуры. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить предупреждающий **сигнал**.
- Датчик отсоединен: Непрерывный звуковой **сигнал**. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить предупреждающий сигнал; затем подключите датчик.
- Мигает значение таймера 0'00", звучат повторяющиеся сигналы, указывающие на то, что установленное время истекло. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить предупреждающий **сигнал**.

Для продления срока службы термометра Weber HE рекомендует:

- Погружать термометр и датчик в воду.
- Устанавливать вместе старые и новые батарейки или батарейки различных марок.

Уход за устройством и общие правила эксплуатации:

- После каждого использования очистите датчики из нержавеющей стали горячей водой с мылом, а затем тщательно высушите. Никогда не погружайте датчики в воду в процессе очистки.
- Протрите термометр влажной тканью.
- Для продления срока службы храните термометр в помещении до следующего использования.

- Рекомендуется для использования только при приготовлении блюд на гриле и в духовках.
- При использовании термометра для приготовления блюд на круглом угольном гриле или в камере копчения будьте осторожны, помещая крышку на провод. Слишком большое усилие может повредить провод и сделать его непригодным для дальнейшего использования.

⚠ ОСТОРОЖНО! Храните датчики из нержавеющей стали и провода в местах, недоступных для детей.

Общие процедуры устранения неполадок

Проблема: Почему на дисплей не выводится установка степени готовности?

Решение: Пользователь выполнил установку температуры, и она заменила собой рекомендуемую температуру. Для возврата к рекомендуемому значению температуры выполните действия, описанные в разделе "Установка температуры".

Проблема: Не отображается текущее значение температуры.

Решения: Убедитесь в том, что датчик не отключен от термометра. Если необходимо, подключите датчик к разъему.

Проблема: Вместо значения текущей температуры отображается "LLL" или "NNN".

Решение: Температура вне рабочего диапазона термометра.

LLL: Температура ниже 0°C (32°F). Подождите, пока датчик нагреется до комнатной температуры. Если проблему не удастся устранить, и температура составляет выше 0°C (32°F), возможно, что поврежден внутренний провод датчика. Выполните сброс устройства.

NNN: Температура датчика превышает 199°C (390°F). Подождите, пока датчик нагреется до комнатной температуры. Если проблему не удастся устранить, и температура составляет ниже 199°C (390°F), возможно, что поврежден внутренний провод датчика. Выполните сброс устройства. Если проблему не удастся устранить, обратитесь к местному представителю отдела обслуживания покупателей. Контактная информация приведена на нашем веб-сайте. Посетите сайт www.weber.com[®].

EN

This symbol indicates that the product cannot be disposed of in the trash. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com[®], and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

SV

Den här symbolen indikerar att produkten inte kan kasseras normalt i hushållssoporna. Instruktioner för lämplig avyttring av produkten i Europa finns på www.weber.com[®]. Kontakta importören för ditt land. Om du inte har åtkomst till Internet ska du kontakta din återförsäljare och be om importörens namn, adress och telefonnummer.

ES

Este símbolo indica que el producto no puede ser desechado con la basura. Para las instrucciones sobre la manera correcta de desechar este producto en Europa, por favor visite www.weber.com[®], y póngase en contacto con el importador listado para su país. Si usted no tiene acceso a la Internet, póngase en contacto con el distribuidor a quien le compró el producto y solicítele el nombre, dirección y teléfono del importador.

NL

Dit symbool geeft aan dat het product niet mag worden weggegooid met het huisvuil. Voor instructies met betrekking tot de juiste wijze van afvoeren van dit product in Europa brengt u een bezoek aan www.weber.com[®] en neemt u contact op met de importeur die staat vermeld voor uw land. Als u geen toegang tot internet hebt, kunt u contact opnemen met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur.

FR

Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com[®] et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

IT

Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito tra i rifiuti. Per istruzioni riguardanti lo smaltimento adatto di questo apparecchio in Europa, visitare il sito www.weber.com[®], e contattare l'importatore per il proprio paese. Se non si dispone di un accesso internet, contattare il proprio rivenditore per ottenere il nome, l'indirizzo e il numero telefonico dell'importatore.

DE



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das betreffende Produkt nicht mit dem Müll entsorgt werden darf. Für Anweisungen bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts in Europa besuchen Sie bitte unsere Website www.weber.com[®], und kontaktieren Sie den für Ihr Land angegebenen Importeur. Falls Sie keinen Zugang zum Internet haben, fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem Namen, der Anschrift und der Telefonnummer des Importeurs.

FI



Tämä symboli merkitsee sitä, että tuotetta ei voi hävittää jätteiden mukana. Lisätietoja tämän tuotteen oikeanlaisesta hävittämisestä saat osoitteestamme www.weber.com[®] ja ottamalla yhteyttä tuotteen maahantuojaan maassasi. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, pyydä maahantuojan nimi, osoite ja puhelinnumero tuotteen myyjältä.

NO



Dette symbolet angir at produktet ikke kan kastes sammen med hush-oldningsavfallet. Du finner anvisninger vedrørende riktig avhending av produktet i Europa ved å gå til www.weber.com[®] og ta kontakt med importøren som er oppført for det aktuelle landet. Hvis du ikke har tilgang til Internett, tar du kontakt med forhandleren for å få navnet, adressen og telefonnummeret til importøren.

DA



Dette symbol indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som almindeligt affald. For instrukser om reglerne for bortskaffelse af dette produkt i Europa, besøg venligst www.weber.com[®], og kontakt den importør, der er angivet for dit land. Hvis du ikke har adgang til Internettet, kontakt da din forhandler for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.

PT



Este símbolo indica que o produto não pode ser colocado no lixo. Para obter instruções com relação a como se livrar deste produto de forma adequada na Europa, visite www.weber.com[®] e entre em contato com o importador listado para seu país. Se não tiver acesso a internet, entre em contato com o seu revendedor para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

CS



Tento symbol upozorňuje, že výrobek nesmí být likvidován s běžným domovním odpadem. Pokyny k řádné likvidaci tohoto výrobku v zemích Evropy naleznete na webových stránkách www.weber.com[®], kde jsou uvedeny také kontakty na dovozce do jednotlivých zemí. Nemáte-li přístup k internetu, obraťte se na svého prodejce a požádejte jej o jméno, adresu a telefonní číslo dovozce.

RU



Этот знак указывает, что продукт нельзя выбрасывать в корзину для мусора. Для получения инструкций по правильной утилизации этого продукта в Европе, посетите, пожалуйста, страницу по адресу www.weber.com[®], и свяжитесь с внесенным в список импортером для Вашей страны. При отсутствии доступа к интернету, обратитесь к Вашему дилеру для получения информации по имени, адресу и номеру телефона импортера.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.