

# ADE

## Термометр для м'яса



### Інструкція

BBQ 1801



# Шановний клієнт!

Ви обрали для покупки високоякісний продукт бренду ADE, який поєднує розумні функції з вишуканим дизайном. Цей термометр допоможе вам перевірити ідеальну точку готовності і температуру для різних видів м'яса та інших продуктів. Багатий досвід бренду ADE забезпечує високий технічний стандарт і перевірену якість. Ми бажаємо вам приємного використання приладу.

Ваша команда ADE

## Комплектація

---

- Термометр для м'яса
- Інструкція

# Зміст

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Комплектація .....               | 1  |
| Загальна інформація .....        | 2  |
| Використання за призначенням ... | 4  |
| Безпека .....                    | 5  |
| Зовнішній вигляд .....           | 7  |
| Примітки щодо використання ..... | 8  |
| Очищення .....                   | 11 |
| Технічні дані .....              | 12 |
| Гарантія .....                   | 13 |
| Утилізація .....                 | 13 |

## Загальна інформація

---

### Про цей посібник



У цьому посібнику з експлуатації описано, як безпечно експлуатувати і обслуговувати виріб.

Зберігайте цей посібник з експлуатації в надійному місці для подальшого використання. Якщо ви передаєте цей прилад комусь іншому, передайте також це керівництво по експлуатації. Недотримання даного керівництва по експлуатації може привести до травм або пошкодження виробу.

## Пояснення символів



Цей символ в поєднанні зі словом **небезпека** попереджає про серйозні травми.



Цей символ в поєднанні зі словом **попередження** попереджає про травми середнього та легкого ступеня тяжкості.



Цей символ в поєднанні зі словом **Примітка** попереджає про матеріальний збиток.



Цей символ позначає додаткову інформацію та загальні примітки.

# Використання за призначенням

---

Цей термометр призначений для вимірювання температури або ступеня приготування їжі під час смаження. Інші можливі застосування:

- Термометр барбекю
- Термометр для гарячого і холодного напою,
- Термометр харчовий (для супів, випічки, дитячого харчування і т. д.)

Виріб призначений для особистого побутового використання.

Цей прилад не підходить для комерційного або напівбитового призначення в кухнях магазину, офісах та інших комерційних зонах, на сільськогосподарських угіддях, клієнтами в готелях, мотелях або інших житлових об'єктах.

**Цей прилад не підходить для вимірювання температури тіла людей або тварин. Накінечник датчика становить небезпеку отримання травми!**

# Безпека

---

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або інтелектуальними здібностями або відсутністю досвіду та / або знань, якщо вони не контролюються відповідальним дорослим або не були проінструктовані про правильне використання предмета.
- Діти повинні бути під контролем, щоб переконатися, що вони не грають з термометром.

## Небезпека для дітей

- Зберігайте прилад і упаковку далеко від дітей. Існувавши ризик задухи і травм, якщо упаковка або дрібні деталі були проковтнуті.

## Ризик отримання травми

- Будьте обережні з термометром. Накінець датчику уявляє небезпеку отримання травми.

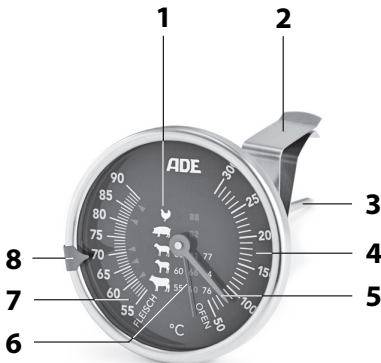
## Помітка про матеріальні збитки

- Не занурюйте термометр у воду або інші рідини.
- Захистіть виріб від різких поштовхів і вібрацій.

- Не вносьте жодних змін в прилад.  
Ремонтуйте в спеціалізованій майстерні.  
Ремонт, виконаний неналежним чином,  
може значно загрожувати користувачеві.

## Зовнішній вигляд

---



- 1 Рекомендована температура для птиці, свинини, баранини, телятини, і яловичини
- 2 Кріпильний затиск для печі
- 3 Щуп
- 4 Шкала температури в духовці
- 5 Стрілка температури в духовці
- 6 Стрілка температури продукту
- 7 Шкала температури м'яса
- 8 Регульований температурний маркер

## Примітки щодо використання

---



### Ризик опіків

— Їжа, піч, і інші предмети можуть бути дуже гарячими. Ризик опіків! Захистіть себе, наприклад, за допомогою прихватки.

## Поради щодо вимірювання

- Вставте наконечник датчика не менше ніж на 1,5 см в глибину в саму товсту частину м'яса.
- Не проводьте вимірювання безпосередньо на кісточці.
- Є дві шкали: ліва показує температуру всередині м'яса, а права показує температуру в духовці.
- Дотримуйтесь прожарювання рекомендовану для птиці, свинини, баранини, телятини і яловичини в центрі шкали.
- Якщо ви хочете використовувати термометр виключно в якості термометра для духовки використовуйте кріпильний затиск, щоб прикріпити його до протвеню.
- Ви можете вимірювати температуру постійно (в духовці) або тільки вибірково.

- Ви можете використовувати регульований температурний маркер для позначення температури на шкалі. Тоді вам буде легше побачити, досягла чи ні стрілка потрібної температури.

Постійне вимірювання температури: зонд постійно залишається всередині м'яса, навіть коли м'ясо готується в духовці.

Переконайтеся, що індикатор температури досить добре видно через скло дверцят духовки, щоб ви могли його прочитати.

Вимірювання температури вибірково: в цьому випадку їжа виймається з духовки під час приготування. Зонд вставляється вибірково в м'ясо для перевірки температури.

## **Після використання**

- Зніміть наконечник зонда і протріть його м'якою вологою тканиною. Увага! Ризик опіків!

# Очищення

---



## Ризик отримання травми

- Будьте обережні при поводженні з термометром. Накінечник датчика становить небезпеку отримання травми.



## Примітка про запобігання матеріальної шкоди

- Корпус не є водонепроникним. Не чистіть його в посудомийній машині і не занурюйте у воду.
1. Дайте пристрою охолонути.
  2. Протріть зонд, затиск і корпус зволоженою м'якою тканиною і, можливо, невеликою кількістю миючого засобу.
  3. Ретельно протріть термометр насухо.
  4. Тримайте термометр в сухому місці.

# Технические данные

---

|              |                              |
|--------------|------------------------------|
| Модель:      | Термометр для м'яса BBQ 1801 |
| Діапазон     | М'ясо: 55°C - 90°C ;         |
| Вимірювання: | Духовка: 50°C - 300°C        |
| Крок:        | М'ясо 1 °C ;                 |
| Вимірювання: | Духовка 10 °C                |
| Розмір:      | Ø76 x 125 мм                 |

# Дистриб'ютор

Waagen-Schmitt GmbH Hammer  
Steindamm 27-29 22089 Гамбург,  
Німеччина червень 2018

Наша продукція постійно розвивається і вдосконалюється. З цієї причини, дизайн і технічні модифікації можливі в будь-який час.



## Гарантія

Компанія Waagen-Schmitt GmbH гарантує протягом 1 року з моменту покупки безкоштовне виправлення дефектів шляхом ремонту або обміну. У разі виникнення претензії по гарантії, будь ласка, поверніть продукт з доказом покупки (чек) вашому дилеру (із зазначенням причини претензії).

Офіційний представник в Україні: ТОВ «Світ-Україна», 03067, м. Київ, Виборзька, буд. 42-А. т. +38 044-531-43-13, +38 044-531-43-14.  
Подобиці на сайті: swit.ua

## Утилізація

### Утилізація упаковки



Утилізуйте упаковку з аналогічними матеріалами.  
(картон з макулатурою і плівку з вторсировиною).

# Утилізація продукту

Утилізуйте товар відповідно до правил, що діють у вашій країні.

&-----

Гарантійний талон - 1 рік гарантії

•

•

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Дата покупки: