

# WMF Bratenthermometer



Bratenthermometer  
Bedienungs- und Pflegehinweise

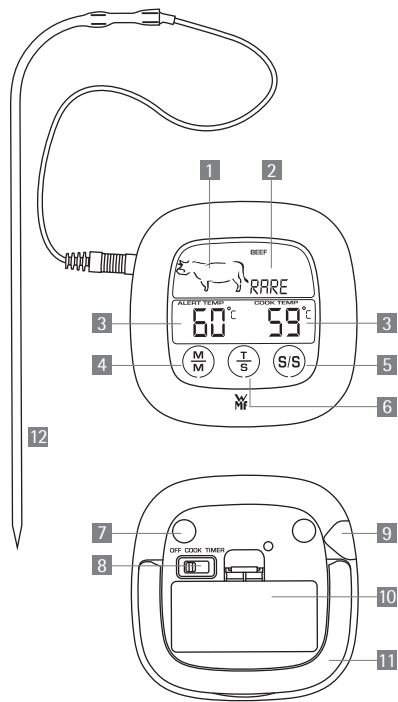
Meat Thermometer  
Instructions for use and care

Thermomètre pour la cuisson des rôtis  
Conseils d'utilisation et d'entretien

Termómetro para asados  
Indicaciones de uso y cuidado

Termometro per arrosto  
Istruzioni per l'uso e la manutenzione

烤肉温度计  
操作和保养指南



- 1 Gewählte Fleischart
- 2 Gewählter Gargrad
- 3 Temperatur- bzw. Zeitanzeige
- 4 Fleischart wählen  
Minuten einstellen
- 5 Zeitmessung starten stoppen  
Temperatur - Maßeinheit wechseln
- 6 Gargrad wählen  
Sekunden einstellen
- 7 Magnet (2x)
- 8 Funktionswahlschalter
- 9 Anschlussbuchse für Kabel  
des Temperaturfühlers
- 10 Batteriefach  
(2 Stück, AAA 1,5 V im  
Lieferumfang enthalten)
- 11 Ausklappbarer Standfuß
- 12 Temperaturfühler mit Kabel

## WMF Bratenthermometer

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgefeilte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Bitte lesen Sie die Bedienungshinweise und besonders die Sicherheitshinweise vollständig durch, bevor Sie das Bratenthermometer zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen bitte sorgfältig auf. Falls Sie das Thermometer an einen anderen Benutzer weitergeben, händigen Sie ihm die Anleitung zusammen mit dem Produkt aus.

### Grundfunktionen

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

- Grill-Thermometer
- Speise-Thermometer (für Suppen oder Babynahrung beispielsweise)

### Fleischart und Gargrad wählen

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **COOK**.
2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  $\oplus$  die gewünschte Fleischsorte aus:  
**RIND (BEEF) > SCHWEIN (PORK) > FISCH (FISH) > KALB (VEAL) > LAMM (LAMB) > HÜHNCHEN (CHICKEN) > TRUTHAHN (TURKEY) > HAMBURGER (HAMBURG) > PGM**

Wählen Sie „PGM“, wenn die gewünschte Fleischart nicht dabei ist oder sie eine individuelle Temperatur einstellen wollen.

2. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  $\oplus$  den gewünschten Gargrad aus. Dieser ist abhängig von der Fleischart. Haben Sie z.B. **SCHWEIN (PORK)** gewählt, stehen folgende Gargrade zur Auswahl:  
**WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE**. Wenn Sie **HÜHNCHEN (CHICKEN)** wählen, steht als Gargrad nur **WELL** zur Verfügung. Die jeweilige fest vorgegebene Gargrad-Temperatur wird im Display unter „**ALTER TEMP**“ angezeigt.

### Individuellen Temperaturbereich festlegen

1. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste die Anzeige **PGM**.
2. Drücken Sie die Taste bis die Temperatur unter „ALERT TEMP“ blinkt.
3. Stellen Sie mit (Anzeige erhöhen) und (Anzeige verringern) die gewünschte Temperatur ein.
4. Drücken Sie abschließend .

### Maßeinheit der Temperatur ändern

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

### Thermometer ausschalten

Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **OFF**.

### Temperatur messen

- Lebensmittel, Backofen und sonstige Teile können sehr heiß sein. Verbrennungsgefahr! Schützen Sie sich, indem Sie z.B. Topflappen verwenden.
- Das Bedienteil ist nicht hitzebeständig. Lassen Sie es nicht im Backofen liegen.

### Hinweise zum Messen

- Stecken Sie die Fühlerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches.
- Messen Sie nicht direkt am Knochen.
- Wenn die gemessene Temperatur gleich oder größer ist als die eingestellte, hören Sie wiederholt Signaltöne. Das Fleisch ist dann gemäß Ihrer gewählten Einstellung fertig gegart. Die Warntöne verstummen sobald die gemessene Temperatur wieder unter die eingestellte fällt.

### Temperatur dauerhaft messen (Backofen-Betrieb)

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **COOK**.
2. Wählen Sie Fleischart und Gargrad (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).
3. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Fühlerspitze.
4. Stecken Sie die Fühlerspitze in das Fleisch.
5. Schieben Sie das Fleisch in den Backofen und stellen Sie die entsprechende Ofentemperatur ein.

6. Führen Sie das Kabel nach außen und schließen Sie die Ofentür. Das Kabel passt sich der Ofentürdichtung an. Seien Sie vorsichtig bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren. Bewahren Sie das Bedienteil nicht im heißen Backofen auf.
7. Legen Sie das mit dem Kabel verbundene Bedienteil in Backofennähe ab. Die Temperatur wird jetzt fortlaufend gemessen und angezeigt.

### Temperatur punktuell messen

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf **COOK**.
2. Wählen Sie Fleischart und Gargrad (siehe „Fleischart und Gargrad wählen“).
3. Öffnen Sie den Backofen und ziehen Sie das Fleisch heraus.
4. Entfernen Sie die Schutzkappe von der Fühlerspitze.
5. Stecken Sie die Fühlerspitze in das Lebensmittel. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie die Temperatur im Display unter **COOK TEMP** ablesen.

### Nach dem Gebrauch

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

### Zeit messen






Der maximale Messbereich beträgt jeweils 99 Minuten und 59 Sekunden.

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

### Einfache Zeitmessung

1. Drücken Sie auf , um die Zeitmessung zu starten.
2. Drücken Sie jeweils erneut , um die Zeitmessung zu unterbrechen und um sie wieder fortzusetzen.

### Timer-Funktion

1. Stellen Sie mit  (Minuten) und  (Sekunden) die Dauer der Kurzzeitmessung ein. Wenn Sie  bzw.  gedrückt halten, erfolgt der Vorlauf der angezeigten Werte schneller.
2. Drücken Sie , um den Timer zu starten, zu unterbrechen und erneut zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie für die Dauer von ca. 30 Sekunden Signaltöne.
3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warntöne zu unterbrechen.

### Hinweise zur Reinigung

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Thermometer. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr.
  - Das Bedienteil ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
1. Wischen Sie Fühler und Bedienteil mit einem angefeuchteten weichen Tuch und ggf. etwas Spülmittel sauber.
  2. Reiben Sie das Thermometer gründlich trocken.
  3. Stecken Sie die Schutzkappe auf die Fühlerspitze.

### Hinweis zur Verwendung von Batterien

Batterien dürfen niemals beschädigt, aufgebohrt oder ins offene Feuer geworfen werden. Ersetzen Sie Batterien nur durch Batterien des Typs, der in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben ist.

### Entsorgung

Altbatterien: Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien ordnungsgemäß an den vorgesehenen Sammelstellen im Batterie vertreibenden Handel zu entsorgen.

Gerät: Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder Ihrem örtlichen Entsorgungsbetrieb nach Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung.

### Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Funktion. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum, zu dokumentieren durch den Kaufbeleg. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir das mangelhafte Produkt kostenlos gegen ein neues austauschen.

Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Kaufbeleg nebst dem mangelhaften Produkt und einer Fehleranzeige vorzulegen. Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird das mangelhafte Teil durch ein Teil desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm geführt, wird das mangelhafte Teil durch ein ähnliches, im Lieferprogramm geführtes Produkt ersetzt.

### Gesetzliche Gewährleistung

Durch diese Garantieerklärung werden die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die dem Käufer gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im gesetzlichen Umfang ungemindert zu.

### Garantieausschluss

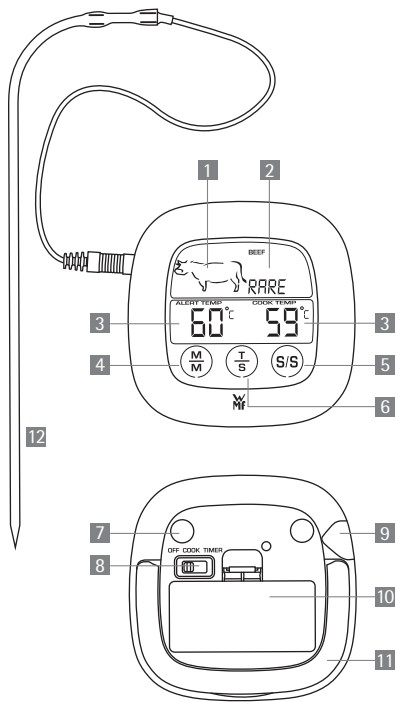
Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Übliche Gebrauchsspuren, wie etwa Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur, stellen keine Beschädigungen im Sinne der Garantieerklärung dar. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf den normalen bestimmungsgemäßen Gebrauch im Privataushalt, Beschädigungen bei gewerblicher Nutzung sind nicht umfasst.

### Garantiegeber

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
D-73312 Geislingen/Steige  
Germany  
E-Mail: [service@wmf.de](mailto:service@wmf.de)  
[wmf.com](http://wmf.com)



- 1 Selected meat type
- 2 Selected cooking level
- 3 Temperature or time display
- 4 Select meat type  
Set minutes
- 5 Start/stop timing  
Change temperature measuring unit
- 6 Select cooking level  
Set seconds
- 7 Magnet (2x)
- 8 Function selector switch
- 9 Socket for temperature sensor cable
- 10 Battery compartment  
(2 x AAA 1.5 V included  
in the delivery)
- 11 Fold-out base
- 12 Temperature sensor with cable

## WMF meat thermometer

Congratulations on your purchase! You have chosen a quality product from WMF. High-quality materials, excellent workmanship and meticulous quality inspections guarantee a long service life. The sophisticated design and well thought-out functionality ensure great versatility.

Please read all the instructions for use, and especially the safety instructions, before using the meat thermometer for the first time. Please keep the instructions in a safe place for future reference. If you pass on the thermometer to another user, please give them the instructions for use along with the product.

### Basic functions

This meat thermometer is designed for measuring the temperature or cooking level of food when roasting. Other applications:

- Grill thermometer
- Food thermometer (e.g. for soups or baby food)

Select the type of meat and cooking level

1. Move the function selector switch to **COOK**.
2. Select your desired type of meat by pressing down repeatedly on the button:  
**BEEF > PORK > FISH > VEAL > LAMB > CHICKEN > TURKEY > HAMBURGER > PGM**  
Select "PGM" if your desired type of meat is not there or you want to set a specific temperature.

2. Select your desired cooking level by pressing down repeatedly on the button: This depends on the type of meat. If you have chosen **PORK for example**, the following cooking levels are available:  
**WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE**.  
If you have selected **CHICKEN**, **WELL** is the only option available.  
The respective fixed cooking temperature is shown in the display under "ALERT TEMP".

Set individual temperature range

1. Select the PGM display by pressing down repeatedly on the button.
2. Press the button until the temperature flashes under "ALERT TEMP".

3. Set the desired temperature with  $\oplus$  (increase) and  $\ominus$  (reduce).
4. Then press  $\text{ON}$ .

### Change temperature scale

1. Move the function selector switch to **COOK**.
2. Press  $\text{ON}$  to switch between Celsius (°C) and Fahrenheit (°F).

### Switch off thermometer

Move the function selector switch to **OFF**.

### Measuring temperature

- Food, oven and other parts can get very hot. Risk of burning! Protect yourself by using potholders.
- The control panel is not heat resistant. Do not leave it in the oven.

### Tips for measuring temperature

- Stick the tip of the sensor at least 1.5 cm deep into the thickest part of the meat.
- **Do not** measure directly on the bone.
- When the measured temperature is the same or higher than the set temperature, you will hear a repeated beeping sound. The meat is

then cooked according to the setting you selected. The acoustic warning signals stop once the measured temperature is once again below the set temperature.

### Continuous temperature measurement (when using the oven)

1. Move the function selector switch to **COOK**.
2. Select the type of meat and cooking level (see "Select type of meat and cooking level").
3. Remove the protective cap from the tip of the sensor.
4. Stick the tip of the sensor into the meat.
5. Put the meat in the oven and set it to the appropriate temperature.
6. **Run the cable to the outside and close the oven door.** The cable adjusts itself to the oven door seal. Be careful with any sharp-edged frames and hinges. Do not keep the control panel in the hot oven.
7. Store the control panel attached to the cable somewhere close to the oven. The temperature will now be measured continuously and displayed.

### Measuring temperature at selected intervals

1. Move the function selector switch to **COOK**.
2. Select the type of meat and cooking level (see "Select type of meat and cooking level").
3. Open the oven and remove the meat.
4. Remove the protective cap from the tip of the sensor.
5. Stick the tip of the sensor into the food.  
**Wait for a few seconds before reading the temperature in the display under COOK TEMP.**

### After use

1. Pull the tip of the sensor out and wash it clean with a soft, damp cloth.  
**Caution! Risk of burning!**
2. **Stick the protective cap on the sensor and turn the function selector to OFF.**

### Measuring time

The maximum length of time that can be measured is 99 minutes and 59 seconds.

1. Move the function selector switch to **TIMER**.
2. Press  $\text{ON}$  and  $\oplus$  at the same time so that the display shows "00:00".

### Time measuring made simple

1. Press  $\text{ON}$  to start measuring time.
2. Press  $\text{ON}$  again to interrupt the measuring time and start it again.

### Timer function

1. Set the duration of the short-time measure by using the  $\text{MIN}$  (minutes) and  $\text{SEC}$  (seconds) buttons. If you hold down  $\text{MIN}$  or  $\text{SEC}$ , you can scroll to find the length of time you want more quickly.
2. Press  $\text{ON}$  to start, interrupt and restart the timer. After the set amount of time has passed, an acoustic signal will sound for approximately 30 seconds.
3. Press any button to interrupt the warning signals.

### Cleaning instructions

- Be careful when handling the thermometer. The tip of the sensor may cause injury.
- The control panel is not waterproof. Do not clean it in the dishwasher.

1. Wash the sensor and control panel with a soft, damp cloth and if necessary with a little detergent.
2. Always dry the thermometer thoroughly.
3. Stick the protective cap on the sensor.

### Note on the use of batteries

Batteries must never be damaged, opened by force or thrown into open fire. Only replace batteries with the type of battery recommended in these instructions for use.

### Disposal

Used batteries: Batteries must not be disposed of in household waste. Every consumer is legally obligated to dispose of batteries properly at the designated collection points in stores where batteries are sold.

Appliance: Never dispose of the appliance in normal household waste at the end of its service life. Check with your local authority or your local waste disposal services for options regarding environmentally-friendly disposal.

### Guarantee declaration

During the two-year warranty period, we hereby guarantee the proper functioning of our product with regard to materials, craftsmanship and function.

The warranty period starts on the date of purchase, which must be documented by the sales receipt. The warranty period begins on the date the product is purchased from the WMF

specialist retailer, which is to be documented via a guarantee voucher that has been completed by the vendor and the proof of purchase. If defects arise in the product during the warranty period, we will replace the defective product for a new one free of charge.

The warranty only extends to this claim. Additional claims from this warranty are excluded. The sales receipt, the faulty product and an indication of the fault must be presented to validate the claim under warranty. The proof of purchase and the faulty product must be presented to validate the claim under warranty. Provided that this model is still included in the product range, the defective part will be replaced by a part from the same model. If the model is no longer included in the product range, the defective part will be replaced with a similar product within the current product range.

### Legal warranty

The consumer's statutory rights against the seller if the purchased product was not free of defects at the time of transfer of risk are not affected by this guarantee. During the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights for

subsequent fulfilment, withdrawal, reduction and compensation according to §§ 437 ff BGB (German Civil Code) to the extent permitted by law.

### Warranty exclusion

No guarantee is assumed for damages caused as a result of the following:

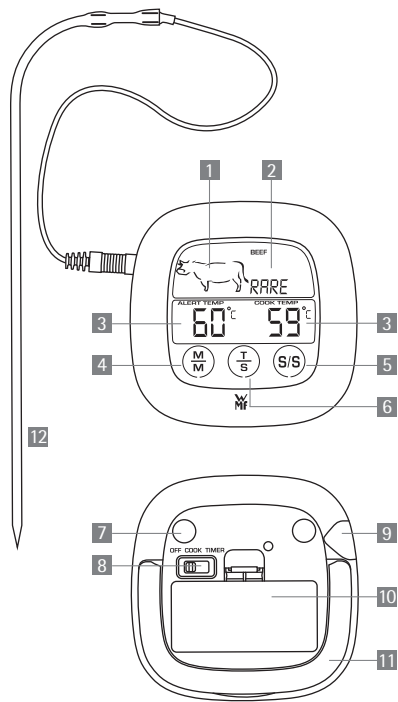
- Cut and scratch marks of a purely visual nature
- Overheating
- Unsuitable and improper use
- Incorrect, inappropriate, improper or negligent handling
- Non-compliance with these instructions for use
- Improperly performed repairs
- The installation of spare parts that do not correspond with the original design.

Normal signs of wear and tear – such as cutting and scratch marks – are purely visible in nature and do not constitute damage under the terms of the warranty declaration.

Warranty claims are limited exclusively to normal proper use in private households. Damage caused through commercial use is not covered by the warranty.

### Warranty issuer

WMF Group GmbH  
Eberhardstrasse 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com



- 1 Type de viande sélectionné
- 2 Degré de cuisson sélectionné
- 3 Affichage de température ou du temps
- 4 Choisir le type de viande  
Régler le nombre de minutes
- 5 Démarrer/arrêter le chronométrage  
Changer l'unité de mesure – la température
- 6 Choisir le degré de cuisson  
Régler le nombre de secondes
- 7 Aimant (2x)
- 8 Sélecteur de fonctions
- 9 Prise de connexion pour le câble de la sonde de température
- 10 Compartiment pour les piles (2 pièces, AAA 1,5 V comprises dans la livraison)
- 11 Socle repliable
- 12 Sonde de température avec câble

## Thermomètre pour la cuisson des rôtis WMF

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit WMF de qualité. Il doit sa durée de vie remarquable à des matériaux de grande qualité, à une fabrication haut de gamme et à des contrôles de qualité rigoureux. Le design sophistiqué et la fonctionnalité astucieuse sont les gages d'une ergonomie exceptionnelle.



Veillez lire l'intégralité des conseils d'utilisation et en particulier les conseils de sécurité avant d'utiliser le thermomètre pour la cuisson des rôtis pour la première fois. Veillez conserver soigneusement le manuel d'utilisation pour le consulter ultérieurement. Si vous transmettez le thermomètre à un autre utilisateur, veuillez lui fournir le manuel d'utilisation avec le produit.

### Fonctions de base

Ce thermomètre pour la cuisson des rôtis est destiné à mesurer la température ou le degré de cuisson des aliments lors du rôtissage. Autres possibilités d'utilisation :

- Thermomètre pour grill
- Thermomètre pour la cuisine (pour les soupes ou les aliments pour bébé par exemple)

### Choisir le type de viande et le degré de cuisson

1. Placez le sélecteur de fonctions sur **COOK**.
  2. En appuyant plusieurs fois sur la touche , sélectionnez le type de viande souhaité : **BŒUF (BEEF) > PORC (PORK) > POISSON (FISH) > VEAU (VEAL) > AGNEAU (LAMB) > VOLAILLE (CHICKEN) > DINDE (TURKEY) > HAMBURGER (HAMBURG) > PGM**  
Choisissez l'option « PGM » lorsque le type de viande ne se trouve pas dans la liste ou lorsque vous souhaitez régler une température individuelle.
  2. En appuyant plusieurs fois sur la touche , sélectionnez le degré de cuisson souhaité. Celui-ci dépend du type de viande. Si vous avez sélectionné **PORC (PORK)**, vous pouvez choisir entre les degrés de cuisson suivants : **WELL (BIEN CUIT) > M WELL (CUIT) > MEDIUM (SAIGNANT) > M RARE (BLEU)**. Si vous avez sélectionné **VOLAILLE (CHICKEN)**, seul le réglage **WELL** est disponible.
- La température respectueuse pour le degré de cuisson fixée au préalable s'affiche à l'écran sous « **ALERT TEMP** ».



### Définir la plage de température individuelle

1. En appuyant plusieurs fois sur la touche sélectionnez l'affichage **PGM**.
2. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que la température sous « **ALERT TEMP** » clignote.
3. Réglez la température souhaitée avec (augmenter) et (diminuer).
4. Appuyez ensuite sur .

### Modifier l'unité de mesure de la température

1. Placez le sélecteur de fonctions sur **COOK**.
2. Appuyez sur pour passer de l'unité degré Celsius (°C) à l'unité degré Fahrenheit (°F).

### Éteindre le thermomètre

Placez le sélecteur de fonctions sur **OFF**.

### Mesurer la température

- Les aliments, le four et d'autres parties peuvent être très chaudes. Risque de brûlures ! Protégez-vous en utilisant par exemple des maniques.
- Le module de commande ne résiste pas à la chaleur. Ne le laissez pas dans le four.

### Conseils de mesure

- Plongez la pointe de la sonde à au moins 1,5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Ne mesurez pas directement sur l'os.
- Lorsque la température mesurée est supérieure ou égale à la température réglée, un signal sonore répété se fait entendre. La viande est alors cuite selon les réglages que vous avez sélectionnés. Le signal d'avertissement s'arrête dès que la température mesurée retombe en dessous de la température réglée.

### Mesurer la température en continu (Mode four)

1. Placez le sélecteur de fonctions sur **COOK**.
2. Choisissez le type de viande et le degré de cuisson (voir « Choisir le type de viande et le degré de cuisson »).
3. Retirez le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
4. Enfoncez la pointe de la sonde dans la viande.
5. Placez la viande dans le four et réglez la température correspondante sur le four.
6. Faites sortir le câble et fermez la porte du four. Le câble s'adapte au joint de la porte du four. Faites attention aux encadrements à

arêtes vives et aux charnières. Ne placez pas le module de commande dans le four chaud.

7. Placez le module de commande relié par le câble à proximité du four. La température est désormais mesurée et affichée en continu.

### Mesurer ponctuellement la température

1. Placez le sélecteur de fonctions sur **COOK**.
2. Choisissez le type de viande et le degré de cuisson (voir « Choisir le type de viande et le degré de cuisson »).
3. Ouvrez le four et sortez la viande.
4. Retirez le capuchon de protection de la pointe de la sonde.
5. Enfoncez la pointe de la sonde dans les aliments. Attendez quelques secondes avant de lire la température sur l'écran sous **COOK TEMP**.

### Après utilisation

1. Retirez la pointe de la sonde et essuyez-la avec un chiffon doux et humide. **Attention ! Risque de brûlures !**
2. Remettez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde et placez le sélecteur de fonctions sur **OFF**.

### Chronométrer

La plage de mesure maximale est de respectivement 99 minutes et 59 secondes.

1. Placez le sélecteur de fonctions sur **TIMER**.
2. Appuyez en même temps sur et pour régler l'affichage sur l'écran sur « 00:00 ».

### Chronométrage simplifié

1. Appuyez sur pour démarrer le chronométrage.
2. Appuyez de nouveau sur pour interrompre le chronométrage et le reprendre.

### Fonction minuterie

1. Réglez avec (minutes) et (secondes) la durée de la minuterie. Lorsque vous maintenez ou enfoncé, le défilement des valeurs affichées s'accélère.
2. Appuyez sur pour démarrer, interrompre et reprendre la minuterie. Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal d'avertissement.

### Conseils de nettoyage

- Manipulez le thermomètre avec précaution. Il existe un risque de brûlures en raison de la température de la pointe de la sonde.
- Le module de commande n'est pas étanche. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

1. Essayez la sonde et le module de commande avec un chiffon doux humidifié et le cas échéant un peu de détergent.
2. Veillez à ce que le thermomètre soit bien sec en l'essuyant consciencieusement.
3. Placez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde.

### Conseil d'utilisation des piles

Les piles ne doivent en aucun cas être endommagées, percées ou jetées dans le feu. Remplacez les piles par des piles de même type comme précisé dans ce mode d'emploi.

### Recyclage

Piles usagées : les piles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères. Chaque utilisateur est tenu par la loi de déposer les piles dans les lieux de collecte prévus dans les commerces de distribution de piles.

Appareil : ne jetez en aucun cas un appareil en fin de vie avec les ordures ménagères. Informez-vous auprès de votre administration locale ou de l'usine locale de traitement des déchets sur les modalités d'élimination écologique.

### Déclaration de garantie

Nous pouvons vous garantir sur toute la durée de la garantie de 2 ans un fonctionnement irréprochable de notre produit au niveau du matériau, de la fabrication et du fonctionnement.

La période de garantie commence à compter de la date de l'achat, qui doit être justifiée par la preuve d'achat. La période de garantie commence à compter de la date de l'achat du produit auprès du revendeur WMF qui doit être justifié par le bon de garantie dûment rempli par le vendeur et la preuve d'achat. Au cas où le produit est entaché de défauts au cours de la période de garantie, nous remplacerons le produit défectueux par un nouveau sans aucuns frais.

La réclamation en garantie s'applique uniquement à cette réclamation. Toute autre réclamation en garantie sera exclue. Pour pouvoir faire une réclamation pendant la période de garantie, il est nécessaire de joindre le justificatif d'achat au produit défectueux. Pour pouvoir faire une

réclamation pendant la période de garantie, il est nécessaire de joindre le justificatif d'achat au produit défectueux, et de fournir une description du problème. Tant que le même modèle figure dans le programme de livraison, la pièce défectueuse est remplacée par une autre du même modèle. Si le modèle ne figure plus dans le programme de livraison, la pièce défectueuse est remplacée par une pièce de rechange similaire d'un produit équivalent figurant dans le programme de livraison.

### Garantie légale

Cette déclaration de garantie ne limite pas vos droits légaux à la garantie, dont l'acheteur bénéficie à l'égard du vendeur, si la marchandise n'était pas exempte de défaut au moment du transfert des risques. Pendant la période de garantie, vous pouvez faire valoir sans restriction vos droits légaux à la garantie sur l'exécution en nature, la réduction, la résiliation et les dommages-intérêts conformément aux §§ 437 ss. du Code civil allemand.

### Exclusion de garantie

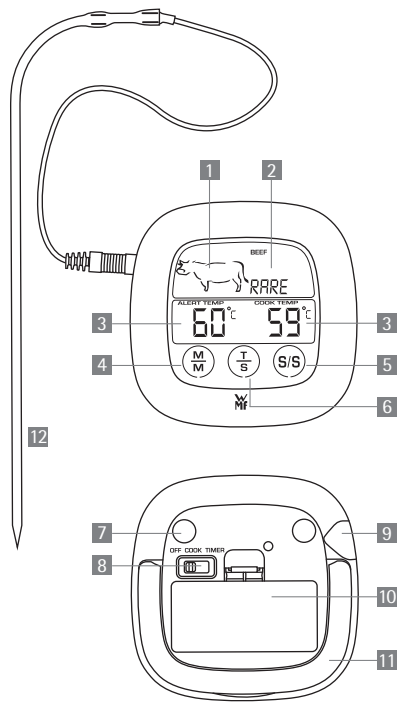
Toute réclamation en garantie pour des dommages imputables aux motifs suivants sera refusée :

- les traces de coup et rayures purement optiques
- la surchauffe
- un usage inadéquat et maladroit
- un entretien inexistant, inadéquat, maladroit ou négligent
- le non-respect du mode d'emploi
- des réparations non effectuées dans les règles de l'art
- l'installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original.

Les signes d'usure liés à une utilisation normale comme des rayures et des éraflures, d'ordre purement visuel, ne peuvent faire l'objet d'une réclamation dans le cadre de la garantie. La réclamation en garantie s'applique uniquement à une utilisation normale et conforme dans le cadre privé ; les dommages résultant d'une utilisation commerciale sont exclus.

### Garant

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com



- 1 Tipo de carne seleccionado
- 2 Grado de cocción seleccionado
- 3 Indicación de temperatura o de tiempo
- 4 Seleccionar el tipo de carne  
Ajustar los minutos
- 5 Iniciar detener la medición de tiempo  
Temperatura - Cambiar unidad de medida
- 6 Seleccionar el grado de cocción  
Ajustar los segundos
- 7 Imán (2x)
- 8 Interruptor de selección de función
- 9 Clavija de conexión para el cable del sensor de temperatura
- 10 Compartimiento de pilas (2 unidades, AAA 1,5 V incluidas en el envío)
- 11 Soporte abatible
- 12 Sensor de temperatura con cable

## Termómetro para asados WMF

Le felicitamos por su elección. Ha adquirido un producto de calidad WMF. Nuestros materiales de gran calidad, una fabricación excelente y unas pruebas cuidadosas de calidad garantizan una larga vida útil del producto. Una funcionalidad y un diseño perfeccionados garantizan una utilidad óptima.

Le rogamos que lea todas las instrucciones de uso y especialmente las advertencias de seguridad antes de utilizar por primera vez el termómetro para asados. Guárdese las instrucciones de forma segura para una posterior consulta y lectura Si traspassa el termómetro a otro usuario, no olvide entregarle también las instrucciones de uso junto con el producto.

### Funciones básicas

Este termómetro para asados sirve para medir la temperatura o el grado de cocción de los alimentos al asarlos. Otras posibilidades de uso:

- Termómetro para parrilla
- Termómetro para alimentos (por ejemplo, para sopas o alimentos para bebés)

Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción

1. Deslice el interruptor de selección de función a la posición **COOK**.
2. Pulse repetidas veces la tecla  $\text{Ⓜ}$  para seleccionar el tipo de carne deseado:  
**VACA (BEEF) > CERDO (PORK) > PESCADO (FISH) > TERNERA (VEAL) > CORDERO (LAMB) > POLLO (CHICKEN) > PAVO (TURKEY) > HAMBURGESA (HAMBURG) > PGM**

Seleccione «PGM» si el tipo de carne deseado no se menciona o si desea ajustar una temperatura individual.

2. Pulse repetidas veces la tecla  $\text{Ⓜ}$  para seleccionar el grado de cocción deseado. Este depende del tipo de carne. Si por ejemplo ha seleccionado **CERDO (PORK)**, tendrá a su disposición los siguientes grados de cocción: **WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE**. Si selecciona **POLLO (CHICKEN)**, solo tiene a su disposición el grado de cocción **WELL**.  
**La correspondiente temperatura del grado de cocción predeterminada de manera fija se muestra bajo «ALERT TEMP».**

### Establecer rango de temperatura individual

1. Pulse repetidas veces la tecla para seleccionar la indicación PGM.
2. Pulse la tecla hasta que la temperatura bajo «ALERT TEMP» parpadee.
3. Ajuste la temperatura deseada con (aumentar el valor) y (reducir el valor).
4. Pulse finalmente .

### Cambiar la unidad de medida de la temperatura

1. Deslice el interruptor de selección de función a la posición COOK.
2. Pulse para alternar entre las unidades en grados Celsius (°C) y grados Fahrenheit (°F).

### Apagar el termómetro

Deslice el interruptor de selección de función a la posición OFF.

### Medir la temperatura

- Los alimentos, el horno y otros componentes pueden estar muy calientes. ¡Peligro de quemaduras! Protéjase utilizando manoplas, por ejemplo.
- El elemento de mando no es resistente al calor. No lo deje en el horno.

### Indicaciones para medir

- Introduzca la punta de la sonda al menos 1,5 cm en la parte más gruesa de la carne.
- No mida directamente junto al hueso.
- Cuando la temperatura medida sea igual o mayor a la ajustada, oirá repetidas veces una señal acústica. En ese caso la cocción de la carne está lista según el ajuste que haya seleccionado. Las señales de advertencia cesan en cuanto la temperatura medida vuelve a descender por debajo de la ajustada.

### Medir la temperatura de manera constante (Modo de horno)

1. Deslice el interruptor de selección de función a la posición COOK.
2. Seleccione el tipo de carne y el grado de cocción (véase «Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción»).
3. Quite la tapa protectora de la punta de la sonda.
4. Introduzca la punta de la sonda en la carne.
5. Coloque la carne en el horno y ajuste la temperatura correspondiente del horno.
6. Guíe el cable hacia afuera y cierre la puerta del horno. El cable se adapta a la junta de la puerta del horno. Tenga cuidado con mar-

cos y bisagras de cantos afilados. No guarde el elemento de mando en el horno caliente.

7. Sitúe el elemento de mando conectado con el cable cerca del horno. Ahora la temperatura se medirá e indicará de manera continua.

### Medir la temperatura de manera puntual

1. Deslice el interruptor de selección de función a la posición COOK.
2. Seleccione el tipo de carne y el grado de cocción (véase «Seleccionar el tipo de carne y el grado de cocción»).
3. Abra el horno y extraiga la carne.
4. Quite la tapa protectora de la punta de la sonda.
5. Introduzca la punta de la sonda en el alimento. Espere algunos segundos antes de leer la temperatura en la pantalla bajo COOK TEMP.

### Después del uso

1. Vuelva a extraer la punta de la sonda y límpiela con un paño suave y húmedo. ¡Atención! ¡Peligro de quemaduras!
2. Coloque la tapa protectora en la punta de la sonda y deslice el interruptor de selección de función a la posición OFF.

### Medir el tiempo

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

1. Deslice el interruptor de selección de función a la posición TEMPORIZADOR.
2. Dado el caso, pulse al mismo tiempo y para establecer el indicador de la pantalla en «00:00».

### Medición de tiempo sencilla

1. Pulse para comenzar la medición de tiempo.
2. Pulse nuevamente respectivamente para interrumpir y para continuar la medición de tiempo.

### Función de temporizador

1. Ajuste con (minutos) y (segundos) la duración de la medición de tiempo. Si mantiene presionado o , el avance de los valores indicados tiene lugar más rápidamente.
2. Pulse para iniciar, interrumpir y reiniciar el temporizador. Una vez concluido el tiempo ajustado oirá una señal acústica durante aprox. 30 segundos.
3. Pulse cualquier tecla para interrumpir las señales de advertencia.

### Indicaciones para la limpieza

- Tenga cuidado al manipular el termómetro. Existe el peligro de lesiones con la punta de la sonda.
- El elemento de mando no es resistente al agua. No lo limpie en el lavavajillas.

1. Limpie la sonda y el elemento de mando con un paño suave humedecido y dado el caso con un poco de detergente.
2. Seque a fondo el termómetro.
3. Coloque la tapa protectora en la punta de la sonda.

### Advertencias para la utilización de las pilas

Nunca dañe las pilas, ni las perforo ni las arroje sobre llamas abiertas. Sustituya las pilas solo por otras del mismo tipo como las que se indican en estas instrucciones de uso.

### Eliminación

Pilas usadas: Las pilas no deben eliminarse nunca en la basura doméstica. Todos los consumidores están obligados por ley a descartar las pilas conforme a las disposiciones y depositarlas en los puntos de recogida dispuestos para ello.

Aparato: nunca tire al cubo de basura doméstico

el aparato al final de su vida útil. Infórmese en su ayuntamiento o punto verde local o en la empresa de recogida de basuras sobre las posibilidades de una eliminación ecológica.

### Declaración de garantía

Por la presente garantizamos el correcto funcionamiento de nuestro producto con respecto al material, la fabricación y el funcionamiento durante un periodo de garantía de 2 años.

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra y se deberá documentar con el justificante de compra. La garantía comienza en la fecha de adquisición del producto en un distribuidor especializado WMF, lo cual se debe documentar mediante el comprobante de compra y el cupón de garantía debida y completamente cumplimentado por el vendedor. Si durante el periodo de garantía el producto resultara defectuoso, será reemplazado por uno nuevo de forma gratuita.

El derecho a garantía se limita exclusivamente a esto. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía. Para poder alegar el derecho de garantía es necesario presentar el comprobante de compra junto con el producto defectuoso. Para poder alegar el derecho de garantía es

necesario presentar el comprobante de compra junto con el producto defectuoso y una indicación del defecto. Si su modelo sigue dentro de nuestro programa de envío, la pieza defectuosa será reemplazada por otra del mismo modelo. Si, por el contrario, la pieza defectuosa ya no está dentro del programa, entonces la sustituiremos por un producto similar que haya en el programa de envío.

### Garantía legal

Por la presente declaración de garantía no se limitan sus derechos legales de garantía, que el comprador tiene frente al vendedor si el objeto adquirido en el momento del traspaso del riesgo no estaba libre de defectos. Usted tiene derechos legales de garantía dentro del plazo de la misma, respecto a cumplimiento posterior, reducción, desistimiento y daños y perjuicios según el art. 437 y siguientes del BGB (Código Civil alemán) según el alcance legal correspondiente.

### Exclusión de garantía

No se aplica garantía por los daños producidos por los siguientes motivos:

- Marcas de cortes o arañazos de naturaleza puramente visual

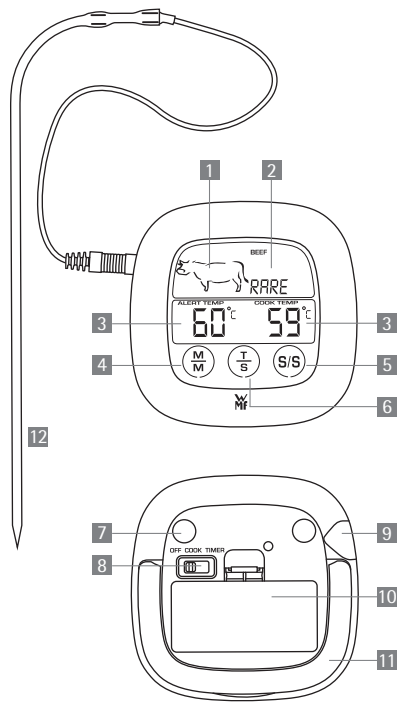
- Sobrecalentamiento
- Utilización inapropiada o no conforme al uso previsto
- Manejo erróneo, inadecuado, no conforme al uso previsto, o mal uso
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones hechas inadecuadamente
- Montaje de piezas de recambio no originales

Los signos de uso habituales como los cortes o rasguños de naturaleza meramente óptica no representan daños en el sentido de la declaración de garantía.

El derecho de garantía se extiende exclusivamente al uso habitual en el hogar privado, quedando excluidas los daños ocasionados por el uso comercial.

### Garante

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Alemania  
service@wmf.de  
wmf.com



- 1 Tipo di carne selezionato
- 2 Livello di cottura selezionato
- 3 Indicazione di temperatura o tempo
- 4 Selezione tipo di carne  
Impostazione minuti
- 5 Avvio/arresto cronometraggio  
Modifica temperatura - unità di misura
- 6 Selezione livello di cottura  
Impostazione secondi
- 7 Calamita (2 x)
- 8 Interruttore selezione funzione
- 9 Presa per il cavo del sensore della temperatura
- 10 Vano batterie  
(2 AAA 1,5 V comprese nella confezione)
- 11 Supporto ribaltabile
- 12 Sensore della temperatura con cavo

## Termometro per arrosto WMF

Congratulazioni per il Suo acquisto e per aver scelto un prodotto di qualità di WMF. I materiali pregiati, la lavorazione eccellente e i controlli accurati della qualità del prodotto sono la garanzia di una lunga durata. Il design collaudato e la funzionalità sofisticata garantiscono un elevato valore d'uso.


Leggere attentamente le istruzioni d'uso e soprattutto le istruzioni di sicurezza prima di usare il termometro per arrosto per la prima volta. Conservare scrupolosamente il presente manuale per consultazioni future. Se il termometro viene ceduto a un altro utente, consegnare anche il relativo manuale.

### Funzioni di base


Questo termometro per arrosto serve alla misurazione della temperatura o del livello di cottura di alimenti durante la cottura in forno. Ulteriori possibilità di impiego:

- termometro per barbecue
- termometro per alimenti (ad esempio per alimenti per neonati o minestre)

### Selezione del tipo di carne e del livello di cottura

1. **Spingere l'interruttore selezione funzione su COOK.**
2. Premendo ripetutamente il tasto  selezionare il tipo di carne desiderato:  
**MANZO (BEEF) > MAIALE (PORK) > PESCE (FISH) > VITELLO (VEAL) > AGNELLO (LAMB) > POLLO (CHICKEN) > TACCHINO (TURKEY) > HAMBURGER (HAMBURG) > PGM**

Selezionare "PGM" se il tipo di carne non è in elenco oppure se si desidera impostare una temperatura individuale.

2. Premendo ripetutamente il tasto  selezionare il livello di cottura desiderato, che dipende dal tipo di carne. Se è stato selezionato ad esempio **MAIALE (PORK)**, sono disponibili i seguenti livelli di cottura:  
**WELL > M WELL > MEDIUM > M RARE.**  
**Se è stato selezionato POLLO (CHICKEN)**, è disponibile esclusivamente il livello **WELL**. La temperatura di cottura predefinita viene indicata nel display come "ALERT TEMP".

### Impostare una temperatura personalizzata

1. Premendo ripetutamente il tasto selezionare PGM.
2. Premere il tasto fino a quando la temperatura sotto "ALERT TEMP" lampeggia.
3. Impostare la temperatura desiderata tramite (incrementare) e (ridurre).
4. Per concludere premere .

### Modificare l'unità di misura della temperatura

1. Spingere l'interruttore selezione funzione su COOK.
2. Premere per commutare tra gradi Celsius (°C) e gradi Fahrenheit (°F).

### Spegnere il termometro

**Spingere l'interruttore selezione funzione su OFF.**

### Misurare la temperatura

- Gli alimenti, il forno e altri componenti potrebbero essere molto caldi. Pericolo di ustione! Proteggersi utilizzando ad esempio delle presine.
- Il termometro non è resistente al calore. Non lasciarlo nel forno.

### Indicazioni per la misurazione

- Inserire la punta del sensore per almeno 1,5 cm nella parte più spessa della carne.
- Non misurare direttamente sull'osso.
- Se la temperatura misurata è uguale o superiore alla temperatura impostata, l'apparecchio emette un segnale sonoro ripetuto che indica che la carne è cotta secondo le impostazioni selezionate. Il segnale sonoro cessa quando la temperatura misurata scende al di sotto del valore impostato.

### Misurazione continua della temperatura (Utilizzo in forno)

1. Spingere l'interruttore selezione funzione su COOK.
2. Selezionare il tipo di carne e il livello di cottura (vedere "Selezione del tipo di carne e del livello di cottura").
3. Togliere il cappuccio di protezione dalla punta del sensore.
4. Inserire la punta del sensore nella carne.
5. Mettere la carne in forno e impostare la temperatura del forno.
6. Portare il filo del sensore verso l'esterno del forno e chiudere la porta del forno. Il cavo si inserisce nella guarnizione della porta

del forno. Fare attenzione a eventuali telai e cerniere con spigoli taglienti. Non lasciare l'apparecchio all'interno del forno caldo.

7. Posizionare il termometro e il relativo cavo nei pressi del forno. La temperatura viene misurata e indicata costantemente.

### Misurare la temperatura occasionalmente

1. Spingere l'interruttore selezione funzione su COOK.
2. Selezionare il tipo di carne e il livello di cottura (vedere "Selezione del tipo di carne e del livello di cottura").
3. Aprire il forno e togliere la carne dal forno.
4. Togliere il cappuccio di protezione dalla punta del sensore.
5. Inserire la punta del sensore nell'alimento. Attendere qualche secondo per leggere la temperatura indicata sul display sotto COOK TEMP.

### Dopo l'uso

1. Estrarre la punta del sensore e pulirla con un panno morbido inumidito.  
**Attenzione! Pericolo di ustione!**
2. Posizionare il cappuccio di protezione sulla punta del sensore e spingere l'interruttore selezione funzione su OFF.

### Funzione cronometro

La misurazione massima possibile è di 99 minuti e 59 secondi.

1. Spingere l'interruttore selezione funzione su TIMER.
2. Premere contemporaneamente e per azzerare l'indicazione nel display ("00:00").

### Cronometraggio semplice

1. Premere su per avviare il cronometraggio.
2. Premere ripetutamente per interrompere il cronometraggio e per riprenderlo nuovamente.

### Funzione "Timer"

1. Impostare la durata del cronometraggio breve tramite (minuti) e (secondi). Tenendo premuto o i valori vengono indicati più rapidamente.
2. Premere per avviare il timer, per bloccarlo o per avviarlo nuovamente. Allo scadere del tempo impostato verranno emessi dei segnali sonori per ca. 30 secondi.
3. Premere un tasto qualsiasi per far cessare i segnali sonori.

### Indicazioni per la pulizia

- Usare cautela nell'utilizzo del termometro. La punta del sensore potrebbe provocare lesioni.
- Il termometro non è impermeabile. Non è lavabile in lavastoviglie.

1. Pulire il sensore e il termometro con un panno morbido inumidito ed eventualmente con un poco di detergente per piatti.
2. Asciugare accuratamente il termometro.
3. Inserire il cappuccio di protezione sulla punta del sensore.

### Avvertenza sull'uso delle batterie

Non è consentito in nessun caso danneggiare le batterie, praticarvi fori o gettarle in fuochi aperti. Sostituire le batterie soltanto con batterie del tipo raccomandato nelle presenti istruzioni per l'uso.

### Smaltimento

Batterie usate: non è consentito smaltire le batterie con i rifiuti domestici. Gli utenti sono legalmente tenuti a procedere al regolare smaltimento delle batterie presso i punti di raccolta specifici nelle attività che si occupano della commercializzazione delle batterie.

Apparecchio: al termine della sua vita utile l'apparecchio non deve essere smaltito con i comuni rifiuti domestici. Richiedere informazioni presso l'amministrazione comunale competente o l'azienda locale addetta allo smaltimento sulle possibilità di smaltimento nel rispetto dell'ambiente.

### Dichiarazione di garanzia

Garantiamo il perfetto funzionamento del nostro prodotto in termini di materiale, lavorazione e funzionamento per un periodo di tempo pari a 2 anni.

Il termine di garanzia decorre dalla data di acquisto del prodotto, come documentato dalla prova di acquisto. Il termine di garanzia decorre dalla data di acquisto del prodotto presso il rivenditore specializzato, come documentato dal tagliando di garanzia compilato e rilasciato dal venditore e dalla ricevuta di acquisto.

Qualora si evidenziassero dei vizi del prodotto durante il periodo di garanzia, provvederemo immediatamente alla sostituzione gratuita del wok difettoso.

La garanzia è da considerarsi valida unicamente in questa circostanza. Altre circostanze sono escluse dalla copertura di garanzia. Per la richiesta di intervento in garanzia è necessario

presentare, unitamente al prodotto difettoso, la ricevuta d'acquisto. Per la richiesta di prestazione in garanzia è necessario presentare la ricevuta d'acquisto, unitamente al prodotto difettoso e alla descrizione del difetto. Se lo stesso modello è ancora in distribuzione, la parte difettosa sarà sostituita da una parte di ricambio dello stesso modello. Qualora il modello non sia più in distribuzione, la parte difettosa sarà sostituita da un prodotto simile nell'ambito del programma di fornitura.

### Garanzia legale

La presente dichiarazione di garanzia non limita in alcun modo i diritti di garanzia legale spettanti all'acquirente nei confronti del venditore se l'articolo acquistato non era privo di difetti al momento del trasferimento del rischio. In conformità all'art. 437 e segg. del codice civile tedesco, durante il periodo di garanzia Le sono pienamente riconosciuti i diritti di legge di adempimento posticipato, riduzione, recesso e risarcimento danni.

### Esclusione di garanzia

La garanzia non è applicabile in caso di danni causati dalle seguenti ragioni:

- segni di taglio e graffi di natura puramente estetica
- surriscaldamento
- utilizzo inadeguato e inappropriato
- gestione errata, inadeguata, inappropriata o negligente
- mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente manuale
- riparazioni eseguite in modo inappropriato
- installazione di pezzi di ricambio non conformi alla versione originale.

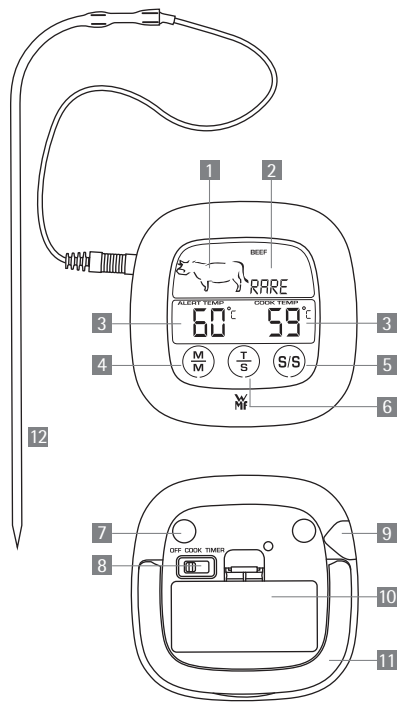
I consueti segni di usura, come tracce di tagli e graffi, puramente di tipo visivo, non rappresentano un danno ai sensi della dichiarazione di garanzia.

L'intervento in garanzia copre esclusivamente un utilizzo normale e consueto in un ambiente domestico privato, è escluso in caso di utilizzo in ambiente commerciale.

### Garante

WMF Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
73312 Geislingen/Steige  
Germany  
service@wmf.de  
wmf.com





- 1 所选肉类种类
- 2 所选烹煮程度
- 3 温度 - 及  
时间显示
- 4 选择肉类种类  
设置分钟
- 5 计时开始 停止  
温度 - 测量单位 停止
- 6 选择烹煮程度  
设置秒数
- 7 磁铁 (2x)
- 8 功能选择开关
- 9 温度传感器电线插座
- 10 电池盒  
(2 节 AAA 1.5 V 电池  
在配送时包含)
- 11 折叠式支脚
- 12 有线温度传感器

## WMF 烤肉温度计

衷心感谢并恭喜您选用本产品。您选择的是一款 WMF 优质产品。高品质的材料、一流的加工和严格的质量检验确保产品的长效使用寿命。成熟的设计和齐备的功能确保极高的实用性。

请在首次使用烤肉温度计之前完全通读这些操作指南，特别是安全指南。请妥善保管好本说明书以供日后查阅。如果您要将此温度计转交其他使用者，请您将本说明书与产品一同转交。

### 基本功能

该烤肉温度计用于测量食物烤制时的温度或烹煮程度。其他用途：

- 烧烤温度计
- 食物温度计 (例如汤或婴儿食品)

### 选择肉类种类和烹煮程度

1. 将功能选择开关移到 **COOK**。
2. 重复按下按钮 (⊕) 来选择所需的肉类种类：  
牛肉 (**BEEF**) > 猪肉 (**PORK**) > 鱼肉 (**FISH**)  
> 小牛肉 (**VEAL**) > 羊肉 (**LAMB**) > 鸡肉  
(**CHICKEN**) > 火鸡肉 (**TURKEY**) > 汉堡  
(**HAMBURG**) > PGM

如果不包含所需的肉类种类，或者您想单独设置一个温度，请选择“PGM”。

3. 重复按下按钮 (⊖) 来选择所需的烹煮程度。这取决于肉类种类。例如您选择了猪肉 (**PORK**)，则可选用以下烹煮程度：  
**WELL** > **M WELL** > **MEDIUM** > **M RARE**。
- 如果您选择了鸡肉 (**CHICKEN**)，则可选烹煮程度只有 **WELL**。
- 相应的预设烹煮程度温度显示在“ALERT TEMP”下。

### 设置个人温度范围

1. 重复按下按钮 (⊕) 选择显示 PGM。
2. 按下按钮 (⊕) 直到温度在“ALERT TEMP”下闪烁。
3. 使用 (⊕) (显示增加) 和 (⊖) (显示减小) 来设置所需的温度。
4. 最后按 (⊕)。

### 更改测量单位

1. 将功能选择开关移到 **COOK**。
2. 按 在摄氏度 (°C) 和华氏度 (°F) 之间切换。

### 关闭温度计

将功能选择开关移到 **OFF**。

### 测量温度

- 食物、烤箱和其他部件可能会非常热。有烫伤危险！例如使用烤箱手套来保护自己。
- 控制面板不耐热。不要将其放在烤箱里。

### 测量指南

- 将探头尖端插入肉的最厚部分至少 1.5 厘米深。
- 不要直接靠着骨头测量。
- 如果测量的温度等于或高于设定温度，您将听到重复的信号声。此时肉已根据您选择的设置烹煮完成。一旦测得的温度再次下降到设定温度以下，警报就会停止。

### 长期测量温度

(烤箱操作)

1. 将功能选择开关移到 **COOK**。
2. 选择肉类种类和烹煮程度（见“选择肉类种类和烹煮程度”）。
3. 从探头尖端上取下保护帽。

4. 将探头尖端插入肉中。
5. 将肉类移入烤箱，并设置适当的烤箱温度。
6. 将电线放入外部并关闭烤箱门。电线与烤箱门垫圈相适应。请小心，避开锋利的边框和铰链。请勿将控制面板存放在热烤箱中。
7. 将有线控制面板放在烤箱附近。现在温度在不断地测量和显示。

### 测量特定点的温度

1. 将功能选择开关移到 **COOK**。
2. 选择肉类种类和烹煮程度（见“选择肉类种类和烹煮程度”）。
3. 打开烤箱，取出肉类。
4. 从探头尖端上取下保护帽。
5. 将探头尖端插入食物中。等待几秒钟，然后在 **COOK TEMP** 下的显示屏中读取温度。

### 使用之后

1. 再次将探头尖端拔出，并用柔软的湿布擦拭。注意！有烫伤危险！
2. 将保护盖套上探头尖端，并将功能选择开关移到 **OFF** 位置。

### 计时

最大测量范围为 **99 分钟 59 秒**。

1. 将功能选择开关移到 **TIMER**。
2. 如有必要，同时按下 和 ，将屏幕显示重置为“**00:00**”。

### 简单的计时

1. 按 来开始计时。
2. 再按一次 暂停和恢复计时。

### 定时器功能

1. 使用 (分钟) 和 (秒钟) 来设置短期测量的持续时间。如果您按住 和 ，显示值的变动将更快。
2. 按 可以设置定时器的开始，暂停和重新启动。设定的时间已到之后，您将听到约 30 秒的信号声。
3. 按任意键停止警告声。

### 清洁指南

- 请小心处理温度计。探头尖端有刺伤危险。
- 控制面板不防水。请不要在洗碗机中清洗。

1. 用湿润的软布和洗涤剂将传感器和控制面板擦拭干净。
2. 将温度计彻底擦干。
3. 将保护盖套上探头尖端。

### 电池使用指南

绝不允许损坏、刺破电池或将其投入明火中。仅可使用在本使用说明中规定的电池型号来替换电池。

### 废弃处理

旧电池：不允许将电池作为生活垃圾进行废弃处理。法律规定每个消费者都有义务，按照规定将废弃的电池拿到指定的电池销售点的处理站集中处理。

设备：请勿将用过的废弃设备和普通的生活类垃圾一起处理。请您通过本地区的管理部门或当地的处理工厂了解环保废弃处理的方式。

### 保固聲明

我們保證，我們的產品在兩年保修期內材料、加工性能和功能方面狀態完好。保固期從購買之日起算，以購買憑據進行記錄。若產品在有效保固期內出現瑕疵，我們將

用新產品免費更換有瑕疵產品。

保固要求僅涵蓋到此。超出保固的其他衍生要求一律不予受理。申請保固索賠時，除了瑕疵產品和故障症狀之外還需提出購物發票。

只要產品型號仍屬可供貨產品，我們會用相同型號的零配件更換有缺陷的零配件。

如果產品型號已不屬可供貨產品，我們會在可供貨產品中儘可能採用類似的零配件進行更換。

#### 法定保固權益

假如購買的物品在風險移交時並非完好無損，則買方針對賣方所享有的法定保固權益將不會因本保固聲明而受到限制。在有效保固期限內，根據德國民法第 437 條，您享有的法定保固權益包括追加履行、降價、退出交易以及要求賠償等，在法定範圍內不會受到任何影響。

#### 排除於保固範圍之外

以下因素造成的損壞皆不在保固範圍內：

- 自然的純視覺割痕和劃痕
- 過熱損壞
- 不合適及不當使用
- 錯誤的、不適當的、不正確的或疏忽的操作
- 沒有按照本使用說明書進行操作
- 維修不當

- 安裝了不符合原設計的備件。

日常使用痕跡，如割痕和劃痕屬於純外觀因素，並不屬於保固聲明範圍內的損壞。擔保索賠僅適用於私人家用的正常用途，商業用途的損壞不包括在內。

#### 保固服務提供者

WMF Group 股份有限公司

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

德國

service@wmf.de

公司網站：wmf.com

