

# WESTMARK

DIGITALES BRATENTHERMOMETER  
DIGITAL COOKING THERMOMETER



  
WESTMARK QUALITY

## Bedienungsanleitung

Dieses Gerät ist eine Kombination aus einem Thermometer und einem Kurzzeitmesser. Um die jeweilige Funktion auszuwählen, stellen Sie bitte auf der Rückseite des Gerätes den Regler auf TIMER für den Kurzzeitmesser oder auf COOK für das Thermometer. Die Tasten vorne zeigen über dem mittleren Trennstrich die Angaben für den Kurzzeitmesser und darunter jeweils die Angaben für das Thermometer.

### Kurzzeitmesser

Schieben Sie den Regler auf der Rückseite des Gerätes auf TIMER.

Das Display zeigt Minuten und Sekunden an.

Nutzen Sie die bitte die MIN und SEC Tasten, um die gewünschte Zeitspanne einzustellen.

Start/Stopp erfolgt über die Taste S/S

Bei Zeitablauf ertönt ein Hinweiston, den Sie über die Taste S/S ausschalten können.

Um den Kurzzeitmesser wieder auf ,0' zu setzen, drücken Sie bitte MIN & SEC gleichzeitig.

(Tipp: Sie können den Kurzzeitmesser auch ohne Zeitspannenwahl nutzen. Drücken Sie einfach auf die Start/Stopp – Taste, um die Zeit mitlaufen zu lassen. )

## Thermometer

Schieben Sie den Regler auf der Rückseite des Gerätes auf COOK.

Stecken Sie das Messkabel an der Seite des Gerätes ein. Kabel und Fühler sind hitzebeständig bis zu max. 250° C. Das Display zeigt die Temperatur in Celsius oder Fahrenheit an. Um die gewünschte Einheit auszuwählen, drücken Sie bitte C/F .

Auf dem Display erscheinen zwei Temperaturangaben. Set Temp = die gewünschte Gartemperatur (Kerntemperatur) , die Sie festlegen können

Nutzen Sie MIN, um die Temperatur zu erhöhen und SEC, um diese zu verringern.

Stecken Sie die Messspitze des Thermometers in das Gargut. Versuchen Sie, möglichst die Mitte des Garguts zu treffen. Die gemessene Temperatur wird links im Display angezeigt. (Thremo Temp)

Bei Erreichen der von Ihnen vorgewählten Temperatur ertönt ein Hinweiston.

Falls die Kerntemperatur ausreichend ist, stellen Sie das Thermometer aus (off).

Achten Sie bitte darauf, dass das Thermometer und das in Kunststoff eingefasste Anschlusselement nicht in die Nähe der Hitzequelle kommen. Diese Geräteteile sind nicht hitzebeständig.

**Warnung – Verbrennungsgefahr:** bitte fassen Sie das heiße Kabel oder die Messspitze nur mit entsprechend geschützten Händen an (Topflappen, Kochhandschuhe).

### **Pflegeanweisung**

Reinigen Sie die Messspitze und das Kabel vor der Erstnutzung und nach jeder weiteren Nutzung mit einer milden Seifenlauge.

Um die Haupteinheit zu reinigen nutzen Sie bitte nur einen mäßig feuchten Lappen.

**Achtung:** Bitte beachten Sie die Entsorgungsvorschriften für Batterien. Geben Sie diese an den bekannten Sammelstellen ab. Batterien dürfen nicht in den Hausmüll geworfen werden.

Eine ausführliche Konformitätserklärung (Art. 12912280) erhalten Sie auf Anfrage unter [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Qualitätsmanagement

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

**GB**

### **Instructions for use**

This device is a combination of a thermometer and a

timer. To select the desired function set the controller at the back of the device to TIMER for the timer function or COOK for the thermometer function. The keys on the front display the timer reading above the central separating line and the thermometer reading below.

### **Timer**

Switch the controller on the reverse to the TIMER function.

The display will indicate minutes and seconds.

Use the MIN and SEC buttons to set the desired time.

For start/stop press the S/S button.

A tone will signal the end of the set time which you can switch off using the S/S button.

To reset the timer to '0' press MIN & SEC simultaneously.

(Tip: You can also use the timer without selecting a particular time span. Simply press the Start/Stop button to start the time.)

### **Thermometer**

Switch the controller on the reverse of the thermometer to COOK.

Insert the measuring wire into the side of the thermometer.

Wire and probe are heat resistant up to max. 250° C.

The display indicates the temperature in both celsius and fahrenheit. Press C/F to select the desired reading.

The display shows two temperature readings.

Set Temp = your desired cooking temperature (core temperature).

Use MIN to increase and SEC to decrease.

Insert the probe tip into the food to be cooked. Try and insert this as centrally as possible. The measured temperature will be displayed in the left of the display (Thermo Temp).

A tone signals when the temperature is reached.

If the core temperature is sufficient switch off the thermometer (off).

Please ensure that the thermometer and the connecting element which is encased in plastic are kept away from the heat source. These parts are not heat resistant.

**Warning – Risk of burning:** only touch the hot wire and the probe tip with protective covering on your hands (cloth, oven gloves etc).

### Care instructions

Clean probe tip and wire before using for the first time and after each use with mild soapy water.

Use a damp cloth to clean the main unit.

Please observe regulations for the correct disposal of batteries: place them in the specially designated collection boxes at your local collection point. Do not throw into household rubbish!

A detailed declaration of conformity (12912280) is available on request from [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Quality Management

Westmark GmbH, Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

FR

### **Mode d'emploi**

Cet appareil est la combinaison d'un thermomètre et d'un minuteur. Pour sélectionner la fonction respective, veuillez régler le régulateur se trouvant au dos de l'appareil sur TIMER si vous souhaitez la fonction minuteur ou sur COOK pour la fonction thermomètre. Les touches se trouvant à l'avant indiquent au-dessus du trait de séparation central les indications correspondant au minuteur et, en dessous du trait, les indications du thermomètre.

### **Minuteur**

Poussez le régulateur se trouvant au dos de l'appareil sur TIMER.

L'écran affiche les minutes et les secondes.

Servez-vous des touches MIN et SEC pour régler la marge de temps souhaitée.

Le démarrage/l'arrêt se font par la touche S/S.

Une tonalité que vous pouvez arrêter par l'intermédiaire de la touche S/S se fait entendre à expiration du temps réglé.

Pour ramener le minuteur sur « 0 », appuyez simultanément sur les touches MIN & SEC.

(Conseil : vous pouvez également vous servir du minuteur sans sélection de marge de temps. Appuyez tout simplement sur la touche Start/Stop pour que le temps commence à courir.)

## **Thermomètre**

Poussez le régulateur se trouvant au dos de l'appareil sur COOK. Branchez le câble de mesure se trouvant sur le côté de l'appareil. Le câble et la sonde résistent à des températures allant jusqu'à max. 250° C. L'écran affiche la température en Celsius ou en Fahrenheit. Pour sélectionner l'unité souhaitée, veuillez appuyer sur C/F.

Deux températures sont affichées à l'écran.

Set Temp = la température de cuisson souhaitée (température à cœur) que vous pouvez définir

Utilisez la touche MIN pour augmenter la température et SEC pour la diminuer. Enfoncez la pointe de la sonde de mesure du thermomètre dans le produit. Essayez de trouver si possible le centre du produit. La température mesurée est affichée à gauche sur le display. (Thremo Temp). Une tonalité se fait entendre lorsque la tempéra-



ture que vous avez sélectionnée est atteinte. Si la température à cœur est suffisante, éteignez le thermomètre (off). Veillez à ce que le thermomètre et l'élément de raccordement enrobé de matière plastique ne soient pas trop près de la source de chaleur. Ces éléments de l'appareil ne supportent pas la chaleur.

Vous obtenez sur demande une déclaration de conformité (12912280) détaillée sous [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Gestion de la qualité

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Allemagne

NL

### Handleiding

Dit apparaat is een combinatie van een thermometer en een kookwekker. Om de gewenste functie te selecteren, zet u de schakelaar op de achterkant van het apparaat op TIMER voor de kookwekker of op COOK voor de thermometer. De knoppen vooraan vermelden boven de streep in het midden de gegevens voor de kookwekker en daaronder telkens de gegevens voor de thermometer.

## **Kookwekker**

Zet de schakelaar op de achterkant van het apparaat op TIMER.

Het scherm geeft minuten en seconden weer.

Gebruik de MIN en SEC-knoppen om de gewenste tijdsduur in te stellen.

Starten of stoppen gebeurt met de knop S/S.

Na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een akoestisch signaal dat u met de knop S/S kunt uitschakelen.

Om de kookwekker weer op '0' te zetten, drukt u MIN en SEC gelijktijdig in.

(Tip: u kunt de kookwekker ook zonder ingestelde tijdsduur gebruiken. Druk gewoon op de Start/Stop-knop om de tijd te laten meelopen.)

## **Thermometer**

Zet de schakelaar op de achterkant van het apparaat op COOK. Steek de meetkabel aan de kant van het apparaat in. Kabel en sensor zijn hittebestendig tot max. 250 °C.

Het scherm geeft de temperatuur in Celsius of Fahrenheit weer. Om de gewenste eenheid te selecteren, drukt u op C/F. Op het scherm verschijnen twee temperatuurvermeldingen.

Set Temp = de gewenste kooktemperatuur (kerntemperatuur), die u kunt instellen Gebruik MIN om de temperatuur te verhogen en SEC om de temperatuur te verlagen.

Steek de meetpunt van de thermometer in het braadgoed. Probeer de meetpunt zoveel mogelijk in het midden te steken. De gemeten temperatuur wordt links op het scherm getoond (Thermo Temp).

Bij het bereiken van de door u ingestelde temperatuur weerklinkt een akoestisch signaal.

Als de kerntemperatuur volstaat, zet u de thermometer uit (off).

Zorg ervoor, dat de thermometer en het met kunststof beklede aansluitement niet in de buurt van de warmtebron komt. Dit onderdeel is niet hittebestendig.

**Waarschuwing – verbrandingsgevaar:** gebruik altijd pannelappen of keukenhandschoenen om de warme kabel of de meetpunt vast te nemen.

## **Onderhoud**

Reinig de meetpunt en de kabel voor het eerste gebruik en na ieder gebruik met een milde zeepoplossing.

Gebruik uitsluitend een licht vochtige doek om de hoofdeenheid schoon te maken.

Opgelet: neem de voorschriften met betrekking tot de verwijdering van batterijen in acht. Lever afgedankte batterijen in op erkende inzamelplaatsen. Batterijen mogen niet samen met het huishoudelijke afval verwijderd worden.

Een uitgebreide conformiteitverklaring (12912280)  
kunt u aanvragen via [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

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

ES

### **Instrucciones de uso**

Este equipo constituye una combinación de termómetro y un cronómetro de tiempos cortos. Para seleccionar la función respectiva, coloque el regulador situado en el reverso del dispositivo en TIMER para el cronómetro de tiempos cortos o en COOK para el termómetro. Los botones delanteros indican los datos del cronómetro por encima del separador central y debajo los datos del termómetro.

### **Cronómetro de tiempos cortos**

Coloque el regulador situado en el reverso del dispositivo en TIMER. La pantalla indica minutos y segundos. Utilice los botones MIN y SEC para configurar el intervalo temporal deseado. Inicio/Parada se realizan mediante el botón S/S. Al expirar el tiempo, suena un tono de aviso que puede desactivar con el botón S/S. Para volver a colocar el cronómetro de tiempos cortos en „0“, pulse

simultáneamente MIN & SEC. (Consejo: Puede utilizar el cronómetro de tiempos cortos sin elegir intervalo temporal. Pulse simplemente el botón Inicio/Parada para dejar que transcurra el tiempo. )

## **Termómetro**

Coloque el regulador situado en el reverso del dispositivo en COOK. Ajuste el cable de medición al lado del equipo. El cable y la sonda son resistentes al calor hasta máx. 250° C. La pantalla muestra la temperatura en Celsius o Fahrenheit. Para seleccionar la unidad deseada, pulse C/F. En la pantalla aparecen dos datos de temperatura. Set Temp = la temperatura deseada de cocción (temperatura interior) que puede establecer. Utilice MIN para aumentar la temperatura y SEC para reducirla.

Coloque la punta de medición del termómetro en la comida. Intente ponerlo lo más cerca posible del centro de la comida. La temperatura medida se muestra a la izquierda en la pantalla. (Thermo Temp)

Al alcanzar la temperatura que ha preseleccionado, suena un tono de aviso.

Si la temperatura interior es suficiente, desactive el termómetro (off). Ponga atención en que el termómetro y el elemento de conexión engastado en plástico no se acerque a la fuente de calor. Estas partes del dispositivo no son resistentes al calor.

**Aviso – Peligro de quemaduras:** por favor, agarre los cables calientes o la punta de medición solamente con las manos protegidas (agarrador, guantes de cocción).

### **Instrucciones de mantenimiento**

Limpie la punta de medición y el cable antes de la primera utilización y después de cada utilización posterior con una lejía de jabón suave.

Para limpiar la unidad principal, utilice solamente un paño suficientemente húmedo.

Atención: respete las normas de eliminación de residuos para pilas. Entréguelas en los puntos de recogida conocidos. Las pilas no deben ser tiradas a la basura doméstica.

Si lo desean, recibirán una declaración de conformidad (12912280) detallada enviando su solicitud a [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Gestión de la calidad  
Westmark GmbH  
Bielefelder Straße 125  
57368 Lennestadt – Elspe / Alemania

## Instruções

Este aparelho é uma combinação de um termómetro e um temporizador. Para seleccionar a respetiva função, ajuste o regulador no verso do dispositivo para a posição TIMER (para temporizador) ou COOK (para o termómetro). Acima do separador central, as teclas à frente indicam os dados do temporizador e por baixo indicam os dados do termómetro.

## Temporizador

No verso do aparelho, empurre o regulador para a posição TIMER. O visor indica minutos e segundos. Use as teclas MIN e SEC para ajustar o período de tempo pretendido.

A tecla S/S permite iniciar/parar

Decorrido o período ajustado, é emitido um sinal sonoro de aviso, que pode ser desligado com a tecla S/S.

## Instruções

Este aparelho é uma combinação de um termómetro e um temporizador. Para seleccionar a respetiva função, ajuste o regulador no verso do dispositivo para a posição TIMER (para temporizador) ou COOK (para o termómetro). Acima do separador central, as teclas à frente indicam os dados do temporizador e por baixo indicam os dados do termómetro.

## Temporizador

No verso do aparelho, empurre o regulador para a posição TIMER.

O visor indica minutos e segundos.

Use as teclas MIN e SEC para ajustar o período de tempo pretendido.

A tecla S/S permite iniciar/parar

Decorrido o período ajustado, é emitido um sinal sonoro de aviso, que pode ser desligado com a tecla S/S.

Para voltar a repor o temporizador para ,0', prima simultaneamente MIN & SEC.

(Sugestão: também pode utilizar o temporizador sem ajustar um período de tempo. Basta premir a tecla Iniciar/parar, para exibir a hora.)

## Termómetro

No verso do dispositivo, empurre o regulador para a posição COOK.

Ligue o cabo de medição no lado do aparelho.

O cabo e o sensor são resistentes ao calor até, no máx., 250 °C.

O visor exibe a temperatura em Celsius ou Fahrenheit.

Prima C/F para escolher a unidade de temperatura pretendida.

No visor são apresentados dois dados de temperatura.

Set Temp = a temperatura de cozedura pretendida (temperatura do núcleo) que pode ser definida por si



Use MIN, para aumentar a temperatura e SEG, para a reduzir.

Ligue a ponta de medição do termómetro no alimento a cozinhar. Tente, ao máximo, acertar no centro do alimento. A temperatura medida é indicada no lado esquerdo do visor. (Thermo Temp)

Quando é atingida a temperatura previamente seleccionada por si é emitido um sinal sonoro de aviso.

Se a temperatura de núcleo for suficiente, desligue o termómetro (off).

Certifique-se de que o termómetro e o elemento de ligação embutido no material plástico não ficam na proximidade da fonte de calor. Estas peças do aparelho não são resistentes ao calor.

Aviso – Perigo de queimadura: o contacto com o cabo quente ou a ponta de medição só pode ocorrer com as mãos devidamente protegidas (pegas ou luvas de cozinha).

Instruções de cuidado

Limpe a ponta de medição e o cabo antes da primeira utilização e após todas as utilizações subsequentes, com uma solução de sabão.

Para limpar a unidade principal, use apenas um pano ligeiramente húmido.

Atenção: observe as disposições relativamente à eliminação das pilhas. Entregue-as nos centros de recolha conhecidos. As pilhas não podem ser eliminadas com o lixo doméstico.

Poderá obter uma declaração de conformidade (12912280) detalhada mediante pedido em [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Gestão da qualidade

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

IT

### **Istruzioni per l'uso**

Il presente apparecchio rappresenta la combinazione di un termometro e di un cronometro per tempi brevi. Per selezionare la rispettiva funzione, impostare il selettore sul retro dell'apparecchio su **TIMER** per il cronometro per tempi brevi o su **COOK** per il termometro. I tasti anteriori mostrano i comandi per il cronometro per tempi brevi – al di sopra della striscia centrale – ed i comandi per il termometro – al di sotto della striscia centrale.

### **Cronometro per tempi brevi**

Fare scorrere il selettore sul retro dell'apparecchio su **TIMER**.

Il display visualizza minuti e secondi.

Utilizzare i tasti MIN e SEC per impostare l'intervallo temporale desiderato.

Lo start/stop avviene tramite il tasto S/S.

Allo scadere del tempo si attiva un avvertimento acustico, disattivabile tramite il tasto S/S.

Per impostare nuovamente il cronometro per tempi brevi su "0", premere contemporaneamente i tasti MIN & SEC. (Suggerimento: è possibile utilizzare il cronometro per tempi brevi anche senza selezione dell'intervallo temporale. Premere semplicemente il tasto di start/stop per iniziare a fare scorrere il tempo).

## **Termometro**

Fare scorrere il selettore sul retro dell'apparecchio su COOK.

Inserire il cavo di misurazione nel lato dell'apparecchio.

Cavo e sonda sono resistenti al calore fino ad un massimo di 250 °C.

Il display visualizza la temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit. Per selezionare l'unità di misura desiderata, premere il tasto C/F.

Sul display compaiono due indicazioni di temperatura.

Set Temp = temperatura di cottura desiderata (temperatura al cuore), che può essere impostata.

Utilizzare MIN per aumentare la temperatura e SEC per abbassarla.

Inserire la punta di misurazione del termometro nell'alimento da cuocere. Tentare di raggiungere quanto più precisamente possibile il centro dell'alimento. La temperatura misurata verrà visualizzata a sinistra nel display. (Thremo Temp).

Al raggiungimento della temperatura prescelta si attiva un avvertimento acustico.

Qualora la temperatura al cuore sia sufficiente, spegnere il termometro (off).

Si raccomanda di accertarsi che il termometro e l'elemento di collegamento rivestito in plastica non vengano a trovarsi vicini a fonti di calore. Queste parti dell'apparecchio non sono resistenti al calore.

**Attenzione – Pericolo di ustione:** toccare il cavo e la punta di misurazione caldi solo con le mani adeguatamente protette (guanti da cucina, presine).

### **Istruzioni per la cura**

Lavare la punta di misurazione ed il cavo prima del primo utilizzo e dopo ogni ulteriore utilizzo con dell'acqua saponata delicata.

Per la pulizia dell'unità principale, utilizzare solo un panno moderatamente umido.

Attenzione: si raccomanda di rispettare le norme di smaltimento delle batterie. Consegnare queste ultime presso i punti di raccolta autorizzati. Le batterie non possono essere gettate nella spazzatura domestica indifferenziata.

Su richiesta è possibile ricevere una dichiarazione di conformità (12912280) dettagliata all'indirizzo [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

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

GR

Οδηγίες χρήσης

Η συσκευή αυτή είναι ένας συνδυασμός θερμομέτρου και βραχυπρόθεσμου μετρητή. Για να επιλέξετε την εκάστοτε λειτουργία παρακαλούμε ορίστε στην πίσω πλευρά της συσκευής τον ρυθμιστή στην ένδειξη TIMER για να έχετε βραχυπρόθεσμο μετρητή ή στην ένδειξη COOK για να έχετε θερμομέτρο. Τα μπροστινά πλήκτρα της μεσαίας γραμμής δείχνουν τις ενδείξεις του βραχυπρόθεσμου μετρητή και από κάτω τις ενδείξεις του θερμομέτρου.

Βραχυπρόθεσμος μετρητής

Σπρώξτε τον μετρητή στην πίσω πλευρά της συσκευής στο TIMER.

Η οθόνη δείχνει τα λεπτά και τα δευτερόλεπτα.

Παρακαλούμε χρησιμοποιείτε τα πλήκτρα MIN και SEC για να ρυθμίσετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.

Το Start/Stopp ρυθμίζεται από τα πλήκτρα S/S

Εάν περάσει ο χρόνος ακολουθεί ένας τόνος ειδοποίησης,

τον οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε με τα πλήκτρα S/S.

Για να ορίσετε τον βραχυπρόθεσμο μετρητή πάλι στο ,0' πιάστε παρακαλούμε ταυτόχρονα το MIN & SEC.

(Συμβουλή: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το βραχυπρόθεσμο μετρητή και χωρίς την επιλογή χρονικής διάρκειας. Απλά πιάστε το πλήκτρο Start/Stop για να αφήσετε το χρόνο να τρέχει).

### Θερμόμετρο

Σπρώξτε τον μετρητή που βρίσκεται στην πίσω πλευρά της συσκευής στο COOK.

Βάλτε το καλώδιο μέτρησης στην πλευρά της συσκευής. Το καλώδιο και ο αισθητήρας αντέχουν σε θερμοκρασίες μέχρι 250° C.

Η οθόνη δείχνει τη θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου ή Φαρενάιτ. Για να επιλέξετε την επιθυμητή μονάδα μέτρησης, πιάστε το C/F .

Στην οθόνη εμφανίζονται δύο ενδείξεις θερμοκρασίας. Ορίστε Temp = για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος (θερμοκρασία πυρήνα)

Πιάστε MIN, για να αυξήσετε τη θερμοκρασία και SEC, για να τη μειώσετε.

Βάλτε την κεφαλή μέτρησης του θερμομέτρου στο φαγητό. Προσπαθήστε όσο το δυνατόν περισσότερο να βρείτε τη μέση του φαγητού. Η τρέχουσα θερμοκρασία φαίνεται αριστερά στην οθόνη (Thremo Temp)

Όταν φτάσει η επιθυμητή θερμοκρασία ακούγεται ένας τόνος ειδοποίησης.

Σε περίπτωση που είναι επαρκής η θερμοκρασία πυρήνα, απενεργοποιήστε το θερμόμετρο (off).

Παρακαλούμε προσέξτε ότι το θερμόμετρο και το στοιχείο σύνδεσης στο συνθετικό υλικό δεν επιτρέπεται να έρχονται κοντά στην πηγή θερμότητας. Τα μέρη αυτά της συσκευής δεν είναι ανθεκτικά στη ζέση.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος καύσης : παρακαλούμε πιάστε το ζεστό καλώδιο ή την κεφαλή μέτρησης με χέρια κατάλληλα καλυμμένα (πιάστρες, γάντια).

Φροντίδα

Καθαρίστε την κεφαλή μέτρησης και το καλώδιο πριν την πρώτη χρήση και μετά από κάθε καθαρισμό με ήπιο σαπούνι.

Για να καθαρίσετε την κεντρική μονάδα, παρακαλούμε χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί.

Προσοχή: Παρακαλούμε προσέξτε τις προδιαγραφές διάθεσης των μπαταριών. Διαθέστε τις στις γνωστές θέσεις. Οι μπαταρίες απαγορεύεται να πετιούνται στα σκουπίδια του σπιτιού σας.

Μία αναλυτική Δήλωση Συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε στο [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de) (12912280)

Qualitätsmanagement (Διαχείριση ποιότητας)

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Germany

## Instrukcja obsługi

Urządzenie jest kombinacją termometru i minutnika. W celu wyboru odpowiedniej funkcji prosimy Państwa o ustawienie regulatora znajdującego się z tyłu urządzenia na funkcję TIMER dla minutnika lub na funkcję COOK dla termometru. Przyciski znajdujące się z przodu urządzenia wskazują powyżej środkowej linii dzielącej informacje dotyczące minutnika i poniżej tej linii odpowiednie informacje dotyczące termometru.

### Minutnik

Przesuńcie Państwo regulator znajdujący się z tyłu urządzenia na funkcję TIMER.

Wyświetlacz wskazuje minuty i sekundy.

W celu ustawienia pożądanego czasu używajcie Państwo przycisków MIN i SEC.

Start/Stop następuje po przyciśnięciu przycisku S/S

Po upływie czasu rozbrzmiewa sygnał informacyjny, który mogą Państwo wyłączyć przyciskając przycisk S/S.

W celu ponownego ustawienia minutnika na pozycję „0”, przyciśnijcie Państwo jednocześnie przyciski MIN & SEC.

(Typ: Państwo mogą używać minutnika również bez ustawiania interwału czasu. Przyciśnijcie Państwo przycisk Start/Stop - w celu umożliwienia dalszego upływu czasu.)

### Termometr

Przesuńcie Państwo regulator znajdujący się z tyłu urządzenia na funkcję COOK.



Przyłączcie Państwo kabel pomiarowy do gniazda znajdującego się z boku urządzenia.

Kabel i czujnik są żaroodporne do maksymalnej temperatury wynoszącej 250° C.

Wyświetlacz wskazuje temperaturę w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita. W celu wyboru pożądanej jednostki temperatury, przyciśnijcie Państwo przycisk C/F.

Na wyświetlaczu ukazują się dwie wartości temperatury.

Set Temp = pożądana temperatura gotowania (temperatura rdzenia potrawy), którą mogą Państwo ustawić

Używajcie Państwo przycisku MIN w celu podwyższenia temperatury i przycisku SEC w celu jej obniżenia.

Włóżcie Państwo końcówkę pomiarową termometru w gotowaną potrawę. Spróbujcie Państwo trafić w środek gotowanej potrawy. Mierzona temperatura ukaże się po lewej stronie wyświetlacza. (Thremo Temp)

Po osiągnięciu ustawionej przez Państwa temperatury rozbrzmiewa sygnał informacyjny.

Jeżeli osiągnięta temperatura rdzenia potrawy jest wystarczająca, wyłączcie Państwo termometr (off).

Prosimy o zwrócenie uwagi, aby termometr i pokryta tworzywem sztucznym końcówka pomiarowa nie znajdowały się w pobliżu źródeł ciepła. Te części urządzenia nie są żaroodporne.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia: prosimy Państwa o dotykanie gorącego kabla lub końcówki pomiarowej wyłącznie odpowiednio chronionymi rękami (łapką do garnków, rękawicami kuchennymi).

Zalecenie pielęgnacyjne

Wyczyśćcie Państwo końcówkę pomiarową i kabel przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu łagodnym ługiem mydlanym.

W celu wyczyszczenia głównej części urządzenia używajcie Państwo wyłącznie niezbyt wilgotnej ściereczki.

Uwaga: Prosimy o przestrzeganie przepisów dotyczących recyklingu baterii. Oddajcie je Państwo w znanych punktach zbiórki używanych baterii. Baterii nie wolno wrzucać do śmieci.

Pełną deklarację zgodności (12912280) można otrzymać pod adresem [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Qualitätsmanagement

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Niemcy

RU

Инструкция по эксплуатации

Данный прибор представляет собой комбинацию термометра и секундомера. Для выбора нужной функции переключите, пожалуйста, прибор сзади на TIMER (для секундомера) или на COOK (для термометра). Кнопки впереди регулируют секундомер и термометр, причем эти функции разделены посередине специальной чертой.

Секундомер

Переключите прибор сзади на TIMER.

На дисплее указаны минуты и секунды.

Для установки нужного промежутка времени воспользуйтесь, пожалуйста, кнопками MIN и SEC.

Старт/Стоп регулируется кнопкой S/S

По истечении установленного времени вы услышите сигнал, который можно отключить при помощи кнопки S/S.

Для возврата секундомера на ,0' нажмите, пожалуйста, одновременно MIN & SEC.

(Совет: вы можете пользоваться секундомером и без установки промежутка времени. Просто нажмите на кнопку Старт/Стоп, и секундомер начнет отсчет времени).

Термометр

Переставьте переключатель на обратной стороне прибора на COOK. Вставьте шнур в гнездо на боковой стороне прибора. Шнур и щуп являются огнеупорными до макс.

температуры 250° C. Дисплей показывает температуру в градусах как по Цельсию, так и по Фаренгейту. Для выбора нужной единицы нажмите, пожалуйста, C/F .

На дисплее появятся два показателя температуры.

Set Temp = требуемая температура приготовления (основная температура), которую вы можете установить.

Пользуйтесь кнопкой MIN для повышения температуры и SEC для ее понижения.

Вставьте щуп термометра в готовящееся блюдо.

Постарайтесь попасть в его середину. Измеряемая температура будет указана слева на дисплее. (Thremo

Temp) При достижении заданной температуры вы услышите предупреждающий сигнал.

Если заданной температуры достаточно, выключите термометр (off).

Следите, пожалуйста, за тем, чтобы термометр и пластмассовый подключаемый элемент находились вдали от источника нагревания. Эти части прибора не жароустойчивы.

Внимание – опасность ожогов: беритесь за горячий шнур или щуп только защищенными руками (кухонное полотенце, кулинарные рукавицы).

Указание по уходу за прибором

Промойте щуп и шнур слабым мыльным раствором перед первым применением и после каждого последующего применения. Для очистки главного элемента пользуйтесь, пожалуйста, влажным кухонным полотенцем.

Внимание: соблюдайте правила утилизации батареек. Сдавайте их только в предусмотренные для этого места. Нельзя выбрасывать батарейки в мусор.

С подробным сертификатом соответствия можно ознакомиться, направив запрос по электронной почте [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de) (12912280)

Отдел управления качеством

Westmark GmbH

Билефельдер Штрассе 125

57368 г. Леннштадт-Эльспе / Германия

## Návod k obsluze

Toto zařízení je kombinací teploměru a časovače. Chcete-li zvolit funkci, nastavte v zadní části přepínač na TIMER pro časovač nebo COOK pro teploměr. Tlačítka na přední straně zobrazíte nad střední dělicí linií údaje pro časovač a pod zároveň informace teploměru.

### Časový spínač:

Přesuňte spínač na zadní straně přístroje na TIMER.

Na displeji se zobrazí minuty a sekundy. Prosím použijte tlačítka MIN a SEC pro nastavení požadovaného času.

Start / stop následuje po stisknutí klávesy S/S

Po uplynutí nastaveného času zazní akustický tón, který můžete vypnout klávesou S/S

Chcete-li časovač opět nastavit na 0, stiskněte MIN + SEC současně.

(Tip: Časovač můžete použít i bez nastavení času. Stiskněte jednoduše tlačítko start / stop a můžete nechat čas běžet.)

### Teploměr:

Posuňte spínač na zadní straně přístroje na COOK.

Kabel se spínačem zapojte ze strany přístroje. Kabel a snímač jsou tepelně odolné až do max. 250 ° C.

Na displeji se zobrazí teplota ve stupních Celsia nebo Fahrenheit. Požadované jednotky vyberete stisknutím tlačítka C / F.

Na displeji se zobrazí dvoje teplotní data.

SET TEMP = požadovaná teplota vaření (teplota uvnitř pokrmu), použijte klávesu MIN ke zvýšení teploty a SEC ke snížení.

Umístěte měřicí hrot teploměru do pokrmu. Snažte se jej umístit

co nejvíce ke středu pokrmu. Naměřená teplota je zobrazena na levé straně. (Thermo Temp)

Po dosažení nastavené teploty se ozve akustický signál.

Pokud je teplota pokrmu odpovídající, teploměr vypněte (off).

Ujistěte se, že teploměr a plastové části nejsou v blízkosti zdroje tepla. Tyto části zařízení nejsou tepelně odolné.

Varování – nebezpečí popálení: prosím, na horký kabel nebo hrot sahejte rukou pouze s odpovídající ochrannou (kuchyňská rukavice).

Návod na údržbu

Vyčistěte hrot sondy a přívodní kabel před prvním použitím a po každém dalším použití jemným mýdlovým roztokem.

K čištění hlavní jednotky, použijte jen mírně vlhký hadřík.

Pozor: vezměte prosím na vědomí předpisy týkající se likvidace baterií. Odevzdejte je v odběrném místě. Baterie by nikdy neměla být hozena do domácího odpadu.

Podrobné prohlášení o shodě (12912280) Vám zašleme na požádání na adrese [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Management kvality

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt – Elspe / Německo

RO

Instructiuni de folosire

Acest dispozitiv este o combinatie de termometru si crono-

metru de bucatarie. Pentru a selecta functia dorita, folositi comutatorul de pe spatele aparatului, punandu-l in pozitia TIMER pentru cronometru sau COOK pentru termometru.

### Cronometru

Setati comutatorul de pe spatele aparatului in pozitia TIMER. Afisajul va indica numarul de minute si secunde. Folositi butoanele MIN si SEC pentru a seta timpul dorit. Pentru start/stop folositi butonul S/S. Un semnal sonor se va auzi la terminarea timpului, atunci cand acesta ajunge la zero, semnal pe care il puteti opri tot cu butonul S/S. Pentru a reseta cronometrul la zero apasati simultan pe MIN si SEC. Puteti folosi cronometrul si fara un timp limita prestabilit, apasand pur si simplu butonul S/S pentru a porni cronometrul.

### Termometru

Setati comutatorul de pe spatele aparatului in pozitia COOK. Introduceti cablul sondei in mufa aflata in partea lateral-dreapta . Cablul si sonda rezista la temperaturi de pana la 250 °C. Afisajul poate indica temperatura atat in °C cat si in °F. Pentru a comuta intre aceste unitati de masura, apasati butonul C/F.

Afisajul va arata 2 temperaturi: „set temp“ este temperatura dorita de dumneavoastra. Folositi butonul MIN pentru a creste si SEC pentru a descreste aceasta temperatura. Introduceti varful sondei in mancarea pe care o preparati, incercand sa o

pozionati cat mai central posibil. Temperatura masurata va fi afisata in partea stanga a ecranului („thermo temp“). Atunci cand temperatura masurata atinge limita maxima stabilita de dvs. („set temp“), aparatul va emite semnale sonore. Va rugam sa va asigurati ca termometrul si mufa cablului care se conecteaza in termometru sunt pastrate la o distanta suficient de mare de sursa de caldura. Aceste parti componente nu sunt rezistente la temperaturi inalte.

Atentie: Risc de arsuri ! Atingeti cablul si sonda fierbinte doar cu manusi de bucatarie sau luati alte masuri de protectie.

#### Intretinere

Curatati sonda si cablul inainte de prima utilizare si, apoi, dupa fiecare utilizare. Folositi apa cu putin sapun. Folositi o carpa umeda pentru curatarea termometrului electronic.

O declarație de conformitate (12912280) amănunțită o puteți obține la cerere sub adresa [info@westmark.de](mailto:info@westmark.de)

Qualitätsmanagement  
(Resortul Management al calității)  
Westmark GmbH  
Bielefelder Straße 125  
57368 Lennestadt – Elspe / Germany