

Küchenthermometer

Kitchen thermometer | Thermomètre de cuisine | Termómetro de cocina | Termometro da cucina | Termometr kuchenny | Keukenthermometer



Bedienungsanleitung

BBQ2500-1 | BBQ2500-2 | BBQ2500-3 | BBQ2500-4 | BBQ2500-5

Operating instructions | Mode d'emploi | Manual de instrucciones | Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi | Gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	4
Lieferumfang	4
Sicherheit	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Auf einen Blick.....	7
Technische Daten	7
Inbetriebnahme.....	8
Auspacken, prüfen und reinigen.....	8
Iso-Streifen entfernen	8
Batterie einlegen/wechseln	8
Temperatur messen.....	9
Hinweise zum Messen.....	9
Messen	9
Reinigen.....	10
Störung / Abhilfe	10
Konformitätserklärung.....	10
Garantie	10
Entsorgen	11

Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Dieses Thermometer hilft Ihnen, den perfekten Garpunkt und die Temperatur für unterschiedliche Fleischsorten, Weine und weitere Lebensmittel zu überprüfen. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt eine technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und gutes Gelingen!

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Lieferumfang

- Küchenthermometer
- Batterien Typ LR44, 1,5 V 
- Bedienungsanleitung

Sicherheit

GEFAHR für Kinder

- Dieser Artikel ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie der Artikel zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Artikel spielen.
-  Batterien können lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt oder ist auf andere Art in den Körper gelangt, muss sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden. Anderenfalls kann es innerhalb von 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen kommen, die zum Tode führen können.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Bei Verschlucken besteht Erstickungsgefahr.

GEFAHR von Verletzungen

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Thermometer. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr. Stecken Sie nach dem Gebrauch immer sofort wieder die Schutzkappe auf die Fühlerspitze.

GEFAHR von Brand/Verbrennung und/oder Explosion

- Explosionsgefahr bei unsachgemäßem Auswechseln der Batterie. Ersetzen Sie Batterie nur durch denselben oder einen gleichwertigen Batterietyp. Beachten Sie die „Technischen Daten“.
- Batterien dürfen nicht geladen, mit anderen Mitteln reaktiviert, auseinander genommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden. Ansonsten besteht erhöhte Explosions- und Auslaufgefahr, außerdem können Gase entweichen!
- Vermeiden Sie Kontakt der Batterieflüssigkeit mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Bei Kontakt spülen Sie die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.

VORSICHT vor Sachschäden

- Tauchen Sie das Küchenthermometer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie den Artikel vor starken Stößen und Erschütterungen.
- Nehmen Sie die Batterie aus dem Artikel heraus, wenn diese verbraucht sind oder wenn Sie die Waage länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Achten Sie beim Einsetzen und Wechseln der Batterie auf die richtige Polarität (+/-).

- Setzen Sie die Batterie keinen extremen Bedingungen aus, indem Sie diese z. B. auf Heizkörpern oder unter direkter Sonneneinstrahlung lagern. Erhöhte Auslaufgefahr!
- Reinigen Sie Batterie- und Gerätekontakte bei Bedarf vor dem Einlegen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können erhebliche Gefährdungen für den Benutzer verursachen.
- Das Küchenthermometer ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Thermometer dient zum Messen der Temperatur bzw. des Gargrades von Lebensmitteln beim Braten.

Weitere Einsatzmöglichkeiten:

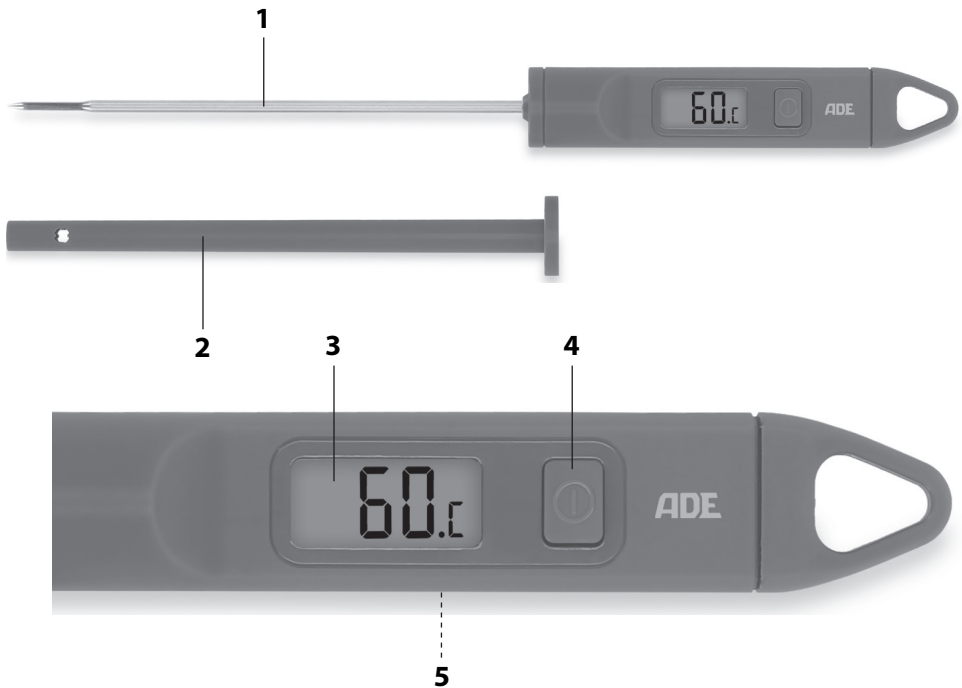
- Grill-Thermometer
- Getränke-Thermometer für heiße und kalte Getränke,
- Speise-Thermometer (für Suppen, beim Backen, für Babynahrung etc.)

Der Artikel ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert.

Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist der Artikel ungeeignet.

Zum Messen der Körpertemperatur von Menschen oder Tieren ist das Thermometer nicht geeignet. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr!

Auf einen Blick



- 1 Messfühler
- 2 Schutzkappe
- 3 Display
- 4 Ein- /Austaste
- 5 Batteriefach (Rückseite)

Technische Daten

Modell:	Küchenthermometer BBQ2500-1/2/3/4/5
Batterie:	1x LR44, 1,5 V 
Bemessungsstrom:	50 μ A / 0,05 mA
Messbereich:	ca. -30°C ~ 200 °C (-22~ 392 °F)
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Inbetriebnahme

Auspacken· prüfen und reinigen

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob der Artikel oder das Zubehör Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Artikel nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie den Artikel gekauft haben.

Iso-Streifen entfernen

Bei Auslieferung ist die Batterie bereits eingelegt und zum Schutz vor vorzeitiger Entladung mit einem Iso-Streifen versehen. Um das Thermometer in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Iso-Streifen entfernen.

1. Lösen Sie mit einem feinen Kreuzschlitzschraubendreher ggf. **etwas** den Batteriefachdeckel lösen und ziehen Sie den Iso-Streifen heraus.
2. Drehen Sie die Kreuzschlitzschraube wieder fest.

Batterie einlegen/wechseln

Für den Gebrauch benötigen Sie eine Batterie des Typs LR 44, 1,5 V.

1. Öffnen Sie das Battiefach und entnehmen Sie die alte Batterie.
2. Schieben Sie die Batterie gegen die Kontaktfedern unter die großen, eckigen Halteflaschen und drücken Sie sie dann nach unten. Die Batterie rastet dadurch unter den gegenüberliegenden Haltenasen ein, so dass die Batterie fest in ihrer Halterung sitzt. Beachten Sie die richtige Polarität (+/-). Der Plus-Pol (+) muss nach oben zeigen.
3. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf.



- Ein Batteriewechsel wird notwendig, wenn im Display das Symbol einer leeren Batterie angezeigt wird oder gar nichts mehr angezeigt wird.
- Verwenden Sie nur den Batterietyp, der bei „Technische Daten“ angegeben ist.
- Entsorgen Sie alte Batterien umweltgerecht, siehe „Entsorgen“.

Temperatur messen



GEFAHR von Verbrennungen

- Lebensmittel, Backofen und sonstige Teile können sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr! Schützen Sie sich, indem Sie z. B. Topflappen verwenden.



HINWEIS vor Sachschäden

- Das Thermometer ist nicht hitzebeständig. Verwenden Sie es daher nicht im geschlossenen Backofen oder in der Mikrowelle. Explosionsgefahr!

Hinweise zum Messen

- Stecken Sie die Fühlerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches.
- Messen Sie nicht direkt am Knochen.
- Durch kurzes Drücken der Ein-/Austaste ver- bzw. entriegeln Sie die Display-Anzeige mit der gemessenen Temperatur (HOLD-Funktion).
- Wird im Display „HHH.H“ bz. „LLL.L“ angezeigt, befindet sich gemessene Wert ober- bzw. unterhalb des Messbereichs.

Messen

1. Ziehen Sie die Schutzkappe ab.
2. Halten Sie die Ein-/Austaste ① etwas länger gedrückt halten, um das Thermometer einzuschalten. Beachten Sie die Display-Anzeige.
3. Tauchen oder stecken Sie die Fühlerspitze in das zu messende Lebensmittel.
Warten Sie einige Sekunden, bis sich die Anzeige im Display stabilisiert hat und abgelesen werden kann.
4. Halten Sie die Ein-/Austaste ① etwas länger gedrückt, um das Thermometer auszuschalten. Ansonsten schaltet sich das Thermometer nach 45 Minuten automatisch aus (Auto OFF).
5. Wischen Sie den Messfühler mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Achtung! Verbrennungsgefahr! Der Temperaturfühler kann sehr heiß werden.
6. Schieben Sie die Schutzkappe wieder auf den Messfühler.

Reinigen



WARNUNG vor Verletzungen

- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Thermometer. Durch die Fühlerspitze besteht Verletzungsgefahr.



HINWEIS vor Sachschäden

- Das Thermometer ist nicht wasserdicht. Reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.

1. Wischen Sie Schutzkappe und Thermometer 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.

Störung/Abhilfe

Störung	Mögliche Abhilfe
Keine Funktion bzw. keine Anzeige im Display.	▪ Batterie richtig herum eingelegt? ▪ Batterie voll geladen?
Im Display wird „HHH“oder „LLL“ angezeigt	▪ Die gemessene Temperatur liegt über bzw. unterhalb des Messbereichs.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GRENDS GmbH, dass das Küchenthermometer BBQ 2500-x den Richtlinien 2014/30/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, August 2025
GRENDS GmbH



Garantie

Die Firma GRENDS GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Dieses Symbol besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.

Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung.

Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten.

Auch (Online-)Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten, sind verpflichtet alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen. Bei Kauf eines Neugerätes muss der Vertreiber auf Verlangen des Endnutzers eine unentgeltliche 1:1-Rücknahme eines Altgerätes durchführen. Ohne Neuerwerb sind die o.a. Vertreiber verpflichtet, auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte (max. Kantenlänge von 25 cm) unentgeltlich zurückzunehmen.

Die Batterien sind vor dem Entsorgen aus dem Grundgerät zu entnehmen!

Die Batterien müssen getrennt von den anderen Geräteteilen entsorgt werden.



Dieses Symbol besagt, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Sie sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben.

Die Inhaltsstoffe sind giftig und gefährden bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt und können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben.

- Vor dem Entsorgen müssen die Batterien vollständig entladen werden. Lassen Sie hierfür das Gerät so lange eingeschaltet, bis im Display keine Anzeige mehr sichtbar ist.
- Nehmen Sie danach die Batterien aus dem Gerät wie im Abschnitt „Batterien einlegen/wechseln“ beschrieben.

Contents

General Information.....	14
Scope of delivery.....	14
Safety.....	15
Intended Use.....	16
Overview	17
Technical Data	17
Start-up	18
Unpacking, checking, and cleaning	18
Remove the insulation strip	18
Insert/change battery.....	18
Measure temperature	18
Advice on measuring.....	19
Measuring.....	19
Cleaning.....	19
Fault/Remedy	20
Declaration of Conformity	20
Guarantee	20
Disposal	21

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality product from the brand ADE, which combines intelligent functions with an exceptional design. This thermometer helps you to check the perfect cooking point and the temperature for various types of meat, wines, and other comestibles. The many years of experience of the brand ADE ensures a high technical standard and proven quality.

We wish you much enjoyment and success.

Your ADE Team

General Information

About this manual



This operating manual describes how to safely use and care for your products. Keep this operating manual in a safe place in case you would like to refer to it later. If you pass this item on to someone else, pass on this manual as well.

Failure to observe the recommendations in this operating manual can lead to injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol, combined with the word DANGER, warns against serious injury.



This symbol, combined with the word WARNING, warns against moderate and mild injuries.



This symbol, combined with the word NOTE, warns against material damage.



This symbol signifies additional information and general advice.

Scope of delivery

- Kitchen thermometer
- Battery type LR44, 1,5 V 
- Operating Manual

Safety

DANGER for children

- This item is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or intellectual abilities or lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a responsible adult or have been instructed in the correct use of the item.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the item.
-  Batteries can be life-threatening. Therefore, keep batteries out of the reach of small children. If a battery has been swallowed or has otherwise entered the body, medical help must be sought immediately. Otherwise, within 2 hours, severe internal burns may occur, which can be fatal.
- Keep children away from packaging material. Risk of choking if swallowed.

DANGER of injury

- Be careful when handling the thermometer. The probe tip presents a risk of injury. Always put the protective cap on the probe tip immediately after use.

DANGER of fire/burns and/or explosion

- Risk of explosion if batteries are improperly exchanged. Replace the batteries only with those of the same or an equivalent type. Pay attention to the "Technical Data".
- Batteries must not be recharged, reactivated by other means, dismantled, thrown into fire, or short-circuited. Otherwise there is an increased risk of explosion and of leakage; furthermore, gases may escape.
- Avoid contact of the battery fluid with skin, eyes, and mucosa. If contact is made, immediately rinse the affected areas thoroughly with clean water and contact a doctor straight away.

BEWARE of material damage

- Do not immerse the kitchen thermometer in water or other liquids. Protect the item against sharp jolts and vibrations.
- Remove the batteries from the device once they have been consumed or if the device will be left unused for an extended period. You will thus avoid damage that may result from the leakage of battery acid.
- When inserting and changing batteries, pay attention to the correct polarity (+/-).
- Do not subject the batteries to extreme conditions by, for example, storing them on heaters or under direct sunlight. Increased risk of leakage!

- Clean the battery and device contacts, as needed, before inserting the battery.
- Do not make any modifications to the item. Only allow repairs to be carried out at a specialist workshop. Repairs carried out incorrectly can considerably endanger the user.
- The kitchen thermometer is not waterproof. Do not clean it in the dishwasher.

Intended Use

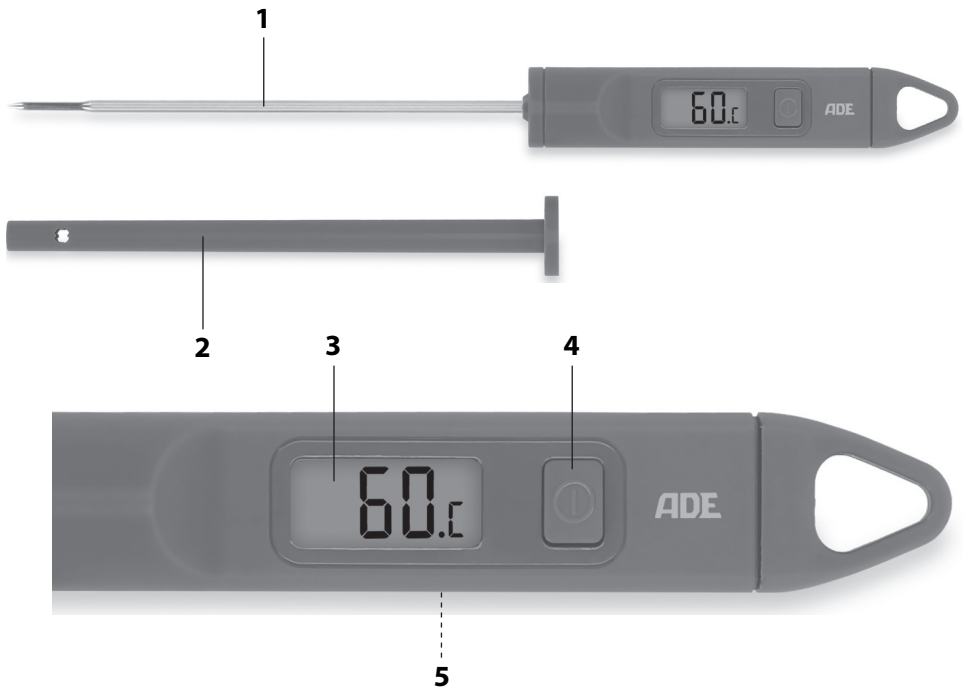
This kitchen thermometer is intended for measuring the temperature or degree of cooking of food during roasting.

Other possible uses:

- BBQ thermometer
- Beverage thermometer for hot and cold beverages,
- Food thermometer (for soups, during baking, for baby food, etc.)

The item is intended for private household use and the quantities usually handled in that setting. The item is not suitable for commercial or semi-domestic use in employee kitchens in shops, offices, and other commercial areas, on agricultural estates, by customers in hotels, motels, or other residential facilities, or in bed-n-breakfasts **The item is not suitable for measuring the body temperature of humans or animals. The probe tip presents a risk of injury!**

Overview



- 1 Sensor
- 2 Protective cap
- 3 Display
- 4 On/off button
- 5 Battery compartment (backside)

Technical Data

Model:	Kitchen thermometer BBQ2500-1/2/3/4/5
Battery:	LR44, 1,5 V 
Rated current:	50 μ A / 0,05 mA
Measuring range:	aprox. -30°C ~ 200 °C (-22 ~ 392 °F)
Distributor (no service address):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved.
For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Start-up

Unpacking, checking, and cleaning

1. Remove all parts from the packaging and carefully remove all packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the item or the accessories are damaged. If this is the case, do not use the item. If this is the case, contact the retailer from whom you purchased the item.

Remove the insulation strip

The battery is already installed at delivery and protected against premature discharge with an insulation strip. To operate the thermometer, you must remove the insulation strip.

1. If necessary, use a small Phillips screwdriver to slightly loosen the battery compartment cover and pull out the insulation strip.
2. Then tighten the Phillips screw again.

Insert/change battery

For use, you need one LR 44, 1.5 V battery.

1. Open the battery compartment and remove the old battery.
2. Slide the new battery against the contact springs under the large square retaining clips, then press it down. The battery will snap under the opposite retaining tabs so that it sits firmly in its holder. Pay attention to the correct polarity (+/-). The plus pole (+) must face upwards.
3. Put the battery compartment cover back on.



- A battery change is required when the empty battery symbol appears on the display or when nothing is displayed.
- Only use the battery type specified under "Technical Data."
- Dispose of old batteries in an environmentally friendly manner, see "Disposal."

Measure temperature



RISK of burns

- Food, oven, and other parts can be very hot. Burns risk! Protect yourself by, for example, using potholders.



ADVICE to prevent material damage

- The thermometer is not heat-resistant. Do not use it in a closed oven or microwave. Explosion hazard!

Advice on measuring

- Stick the probe tip at least 1.5 cm deep into the thickest part of the meat.
- Do not take measurements directly on the bone.
- By briefly pressing the ON/OFF button, you can lock or unlock the display reading with the measured temperature (HOLD function).
- If "HHH.H" or "LLL.L" is displayed, the measured value is above or below the measuring range.

Measuring

1. Remove the protective cap.
2. Press and hold the ON/OFF button ① a little longer to switch on the thermometer. Observe the display.
3. Dip or insert the probe tip into the food to be measured.
Wait a few seconds until the reading on the display stabilizes and can be read.
4. Press and hold the ON/OFF button ① a little longer to switch off the thermometer. Otherwise, the thermometer will automatically switch off after 45 minutes (Auto OFF).
5. Wipe the probe with a soft, damp cloth. Caution! Burn hazard! The temperature probe can become very hot.
6. Replace the protective cap over the probe.

Cleaning



RISK of injuries

- Be careful when handling the thermometer. The probe tip presents a risk of injury.



ADVICE to prevent material damage

- The thermometer is not waterproof. Do not clean it in the dishwasher..

1. Wipe the probe and control module clean using a soft, dampened cloth and, if necessary, some detergent.
2. Wipe the thermometer thoroughly dry.
3. Stick the protective cap onto the probe tip.

Fault/Remedy

Fault	Possible remedy
No function or display on the screen.	▪ Are the batteries inserted correctly? ▪ Are the batteries fully charged?
Display shows “HHH” or “LLL”	▪ The measured temperature is above or below the measuring range.

Declaration of Conformity

GRENDs GmbH hereby declares that the BBQ 2500-x kitchen thermometer complies with EU regulations 2014/30/EU and 2011/65/EU.

This declaration loses its validity if any modification is made to the item that has not been agreed with us in advance.

Hamburg, august 2025
GRENDs GmbH



Guarantee

The company GRENDs GmbH guarantees for 2 years from the purchase date the cost-free rectification of defects on the basis of material or fabrication errors through repair or exchange.

In the event of a guarantee claim, please return the product with the proof of purchase (stipulating the reason for claim) to your dealer.

Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging with similar materials. Put cardboard with waste paper, films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste.

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Hand in the old device at a collection point for electronic waste or at a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.



Recyclable and disposable batteries do not belong in household waste.

All batteries must be handed in at a collection point in your community, suburb, or at the retailer. Such batteries can thus be disposed of in an environmentally friendly way.

Sommaire

Généralités.....	24
Contenu de l'emballage.....	24
Sécurité	25
Utilisation conforme.....	26
Vue d'ensemble	27
Caractéristiques techniques.....	27
Mise en service.....	28
Déballage, contrôle et nettoyage	28
Retrait de la languette isolante	28
Insérer/remplacer la pile	28
Mesure température	28
Consignes de mesure	29
Mesure	29
Nettoyage	29
Problèmes/solutions	30
Déclaration de conformité.....	30
Garantie	30
Mise au rebut	31

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Cette balance de cuisine est un compagnon pratique pour la cuisine et la maison. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utilisation de votre balance et une grande réussite dans la confection de vos recettes !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Contenu de l'emballage

- Thermomètre de cuisine
- Piles de type LR44, 1,5 V 
- Mode d'emploi

DANGER pour les enfants

- Cet article n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, sauf si celles-ci sont sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent des instructions relatives à son utilisation.
- Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'article.
-  Les piles peuvent être mortelles. Tenez-les donc hors de portée des jeunes enfants. Si une pile a été avalée ou est entrée dans le corps d'une autre manière, il faut consulter immédiatement un médecin. Dans le cas contraire, de graves brûlures internes peuvent survenir en moins de 2 heures et entraîner la mort.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Il existe un risque d'étouffement en cas d'ingestion.

RISQUE de blessures

- Soyez prudent lorsque vous utilisez ce thermomètre. La pointe de la sonde représente un risque de blessure. Remplacez toujours le capuchon de protection sur la sonde immédiatement après utilisation.

DANGER d'incendie/brûlure et/ou d'explosion

- Risque d'explosion en cas de remplacement non conforme des piles. Remplacez les piles uniquement par des piles similaires ou un type de pile équivalent. Respectez les indications mentionnées dans les « Caractéristiques techniques ».
- Les piles ne doivent pas être chargées, réactivées avec d'autres moyens, démontées, jetées au feu ou court-circuitées. Dans le cas contraire, il existe un risque élevé d'explosion et de fuite, ainsi que d'échappement de gaz !
- Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide de la batterie. En cas de contact, rincez immédiatement et abondamment les parties du corps touchées à l'eau claire, et consultez immédiatement un médecin.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- Ne plongez pas le thermomètre de cuisine dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Protégez l'article des chocs et secousses violentes.
- Retirez les piles de l'appareil lorsqu'elles sont usées ou lorsque vous n'utilisez plus l'appareil. Vous éviterez ainsi les dommages qui pourraient résulter d'une fuite des piles.
- Lorsque vous insérez et remplacez les piles, veillez à respecter la polarité (+/-).
- Ne soumettez pas les piles à des conditions extrêmes en les conservant sur des radiateurs ou en les exposant au rayonnement direct du soleil. Risque accru de fuite pour les piles !

- Si nécessaire, nettoyez les bornes des piles et les contacteurs de l'appareil avant l'insertion.
- N'essayez pas de modifier l'article. Ne faites réaliser les réparations que par un atelier spécialisé. Toute réparation incorrecte peut entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Le thermomètre de cuisine n'est pas étanche. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

Utilisation conforme

Ce thermomètre de cuisine permet de mesurer la température ou la température à cœur des aliments pendant la cuisson.

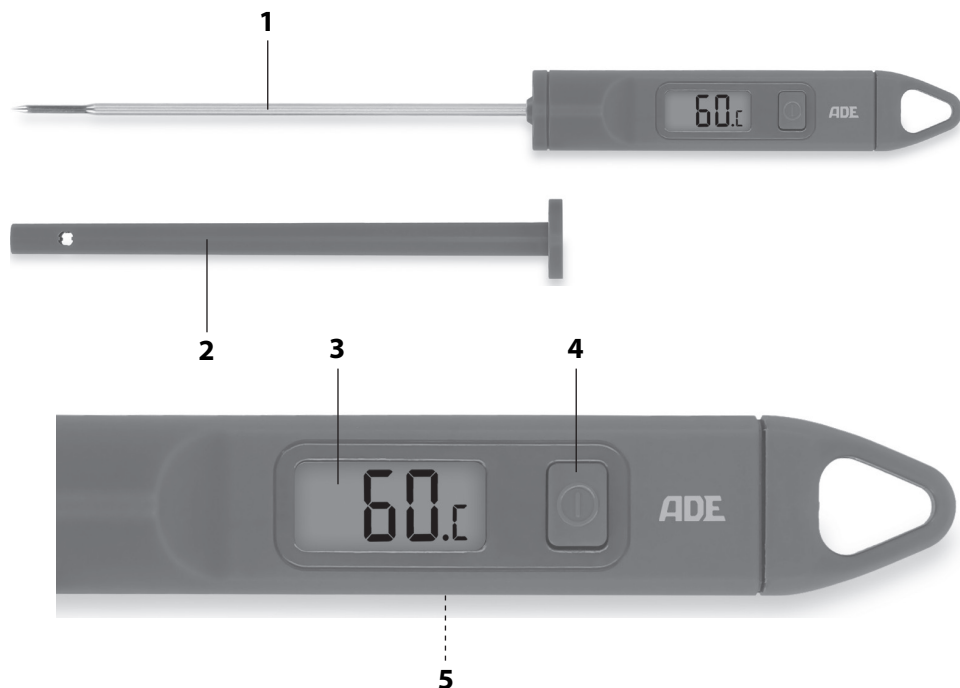
Autres utilisations potentielles :

- thermomètre pour barbecue
- thermomètre pour boissons chaudes et froides
- thermomètre pour plats (pour les soupes, préparations à cuire, aliments pour bébés, etc.)

Cet article est conçu pour un usage domestique à intervalles réguliers. Cet article ne convient pas à une utilisation professionnelle ou similaire dans les cuisines pour employés dans des magasins, bureaux et autres locaux professionnels, dans des propriétés agricoles, par des clients dans des hôtels, motels et autres résidences de séjour ou dans des chambres d'hôtes.

Le thermomètre n'est pas destiné à mesurer la température des corps d'êtres humains ou d'animaux. La pointe de la sonde représente un risque de blessure !

Vue d'ensemble



- 1 Capteur
- 2 Capuchon de protection
- 3 Affichage
- 4 Bouton marche/arrêt
- 5 Compartiment à piles (arrière)

Caractéristiques techniques

Modèle :	Thermomètre de cuisine BBQ2500-1/2/3/4/5
Piles:	2x LR44, 1,5 V
Courant assigné :	50 μ A / 0,05 mA
Plage de mesure :	env. -30°C ~ 200 °C (-22 ~ 392 °F)
Distributeur (pas d'adresse de service après-vente) :	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hambourg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continus. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Mise en service

Déballage/ contrôle et nettoyage

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez soigneusement tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez que la livraison est complète.
3. Vérifiez si l'appareil ou les accessoires sont endommagés. Si tel est le cas, n'utilisez pas l'article. Dans ce cas, contactez le revendeur chez qui vous avez acheté l'article.

Retrait de la languette isolante

Lors de la livraison, la pile est déjà insérée et protégée contre une décharge prématurée par une languette isolante. Pour mettre le thermomètre en service, vous devez retirer cette languette.

1. Si nécessaire, desserrez légèrement le couvercle du compartiment à pile avec un petit tournevis cruciforme et retirez la languette.
2. Resserrez ensuite la vis cruciforme.

Insérer/remplacer la pile

Pour l'utilisation, il vous faut une pile de type LR 44, 1,5 V.

1. Ouvrez le compartiment à pile et retirez l'ancienne pile.
2. Glissez la nouvelle pile contre les ressorts de contact sous les grandes pattes de retenue carrées, puis appuyez-la vers le bas. La pile s'enclenche alors sous les ergots opposés et reste fermement en place. Respectez la polarité (+/-). Le pôle positif (+) doit être orienté vers le haut.
3. Refermez le couvercle du compartiment à pile.



- Un remplacement de pile est nécessaire lorsque l'icône de pile vide apparaît à l'écran ou que plus rien ne s'affiche.
- Utilisez uniquement le type de pile indiqué dans les « Données techniques ».
- Éliminez les piles usagées de manière écologique, voir « Élimination ».

Mesure temperature



RISQUE de brûlures

- Les aliments, le four et tout autre élément peuvent être très chauds. Risque de brûlure ! Protégez-vous en utilisant par exemple des maniques.



AVERTISSEMENT sur les dommages matériels

- Le thermomètre n'est pas résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas dans un four fermé ou dans un micro-ondes. Risque d'explosion !

Consignes de mesure

- Piquez la pointe de la sonde au minimum à 1,5 cm de profondeur, dans la partie la plus épaisse de la viande.
- Ne mesurez pas directement sur l'os.
- En appuyant brièvement sur la touche Marche/Arrêt, vous verrouillez ou déverrouillez l'affichage de la température mesurée (fonction HOLD).
- Si l'écran affiche « HHH.H » ou « LLL.L », la valeur mesurée est supérieure ou inférieure à la plage de mesure.

Mesure

1. Retirez le capuchon de protection.
2. Maintenez la touche Marche/Arrêt  appuyée un peu plus longtemps pour allumer le thermomètre. Surveillez l'affichage.
3. Plongez ou enfoncez la sonde dans l'aliment à mesurer.
Attendez quelques secondes jusqu'à ce que l'affichage se stabilise et puisse être lu.
4. Maintenez de nouveau la touche Marche/Arrêt  appuyée un peu plus longtemps pour éteindre le thermomètre. Sinon, il s'éteint automatiquement après 45 minutes (Auto OFF).
5. Essuyez la sonde avec un chiffon doux et humide. Attention ! Risque de brûlure ! La sonde peut devenir très chaude.
6. Remplacez le capuchon de protection sur la sonde.

Nettoyage



RISQUE de blessures

- Soyez prudent lorsque vous utilisez ce thermomètre. La pointe de la sonde représente un risque de blessure.



AVERTISSEMENT sur les dommages matériels

- Le thermomètre n'est pas étanche. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

1. Essuyez la sonde et le boîtier de commande de l'appareil avec un chiffon doux et humide, et éventuellement un peu de liquide vaisselle pour nettoyer.
2. Frottez bien le thermomètre pour le sécher.
3. Remplacez le capuchon de protection sur la pointe de la sonde.

Problèmes/solutions

Problème	Solutions possibles
Aucune fonction ou aucun affichage à l'écran.	▪ Les piles sont-elles installées correctement ? ▪ Les piles sont-elles complètement chargées ?
Affichage « HHH » ou « LLL »	▪ La température mesurée est au-dessus ou au-dessous de la plage de mesure.

Déclaration de conformité

La société GREND S GmbH déclare par la présente que le thermomètre de cuisine BBQ 2500-x est conforme aux directives 2014/30/UE et 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité dans le cas où la balance subirait une modification n'ayant pas été convenue avec nous.

Hambourg, Août 2025
GREND S GmbH



Guarantee

Chère cliente, cher client,

la société GREND S GmbH garantit la prise en charge gratuite de défauts matériels ou de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat, par une réparation ou un remplacement.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminez les emballages de façon conforme. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi les substances utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage. Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.



Les piles et batteries ne doivent pas être éliminées avec les déchets ménagers.

Toutes les piles et batteries doivent être déposées dans un point de collecte de votre localité ou rapportées à leur point d'achat. Les piles et batteries seront ainsi traitées dans le respect de l'environnement



SÉPARER LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE
ET LES PLACER DANS LE BAC DE TRI.

Índice

Información general.....	34
Artículos incluidos en la entrega	34
Seguridad.....	35
Uso adecuado.....	36
De un vistazo	37
Puesta en marcha.....	38
Desembalaje, comprobación y limpieza	38
Retirar la tira aislante.....	38
Insertar/cambiar la batería.....	38
Medición de la temperatura.....	38
Advertencias sobre la medición	39
Medición	39
Limpieza	39
Problema/Solución	40
Declaración de conformidad	40
Garantía.....	40
Eliminación	41

¡Estimada/o cliente!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. Este termómetro le ayuda a comprobar el punto de cocción perfecto y la temperatura de diferentes carnes, vinos y otros alimentos. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad.

Deseamos que lo disfrute.

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo.

Failure to observe the recommendations in this operating manual can lead to injuries or damage to your product. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlas. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones. Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra RIESGO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.

Artículos incluidos en la entrega

- Termómetro de cocina
- Pilas LR44, 1,5 V
- Manual de instrucciones

RIESGOS para los niños

- Este artículo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o sin experiencia y/o conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona que sea responsable de su seguridad o de la que reciban instrucciones sobre cómo utilizar el artículo.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artículo.
-  Las pilas pueden ser mortales. Manténgalas fuera del alcance de los niños pequeños. Si una pila ha sido ingerida o ha entrado en el cuerpo de otra manera, se debe buscar ayuda médica de inmediato. De lo contrario, en menos de 2 horas pueden producirse graves quemaduras internas que pueden ser mortales.
- Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Existe riesgo de asfixia por ingestión.

RIESGO de lesiones

- Tenga cuidado al manipular el termómetro. La punta del sensor podría producir lesiones. Vuelva a colocar la tapa protectora en la punta del sensor inmediatamente después de cada uso.

RIESGO de incendio/combustión y/o explosión

- Peligro de explosión debida a una sustitución incorrecta de las pilas. Sustituya las pilas únicamente por otras iguales o por unas de las mismas características. Tenga en cuenta los "Datos técnicos".
- Las pilas no deben cargarse, reactivarse con otros medios, desmontarse, arrojarse al fuego o ponerse en cortocircuito. En caso contrario existe un riesgo mayor de explosión o fuga, y además pueden liberarse gases.
- Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, enjuague el área afectada inmediatamente con abundante agua y busque atención médica rápidamente.

PRECAUCIÓN ante posibles daños materiales

- No sumerja el termómetro de cocina en agua ni en otros líquidos.
- Proteja el aparato de golpes y sacudidas fuertes.
- Retire las pilas del dispositivo cuando no esté en uso o si no se va a volver a utilizar durante un tiempo. De este modo evitará los daños que pudieran producirse por una fuga del líquido de las pilas.
- Cuando coloque y cambie las pilas, preste atención a la polaridad correcta (+/-).
- No exponga las pilas a condiciones extremas, poniéndolas por ejemplo sobre radiadores o expuestas directamente al sol.
¡Riesgo elevado de derrame!

- Cuando sea necesario, limpie los contactos del aparato y de las pilas antes de colocarlas.
- No realice ninguna modificación en el artículo. Llévelo a reparar únicamente a un taller especializado. Las reparaciones realizadas de forma inadecuada pueden suponer un riesgo elevado para el usuario.
- El termómetro de cocina no es impermeable. No lo limpie en el lavavajillas.

Uso adecuado

Este termómetro se utiliza para medir la temperatura o el punto de cocción de los alimentos mientras se están cocinando.

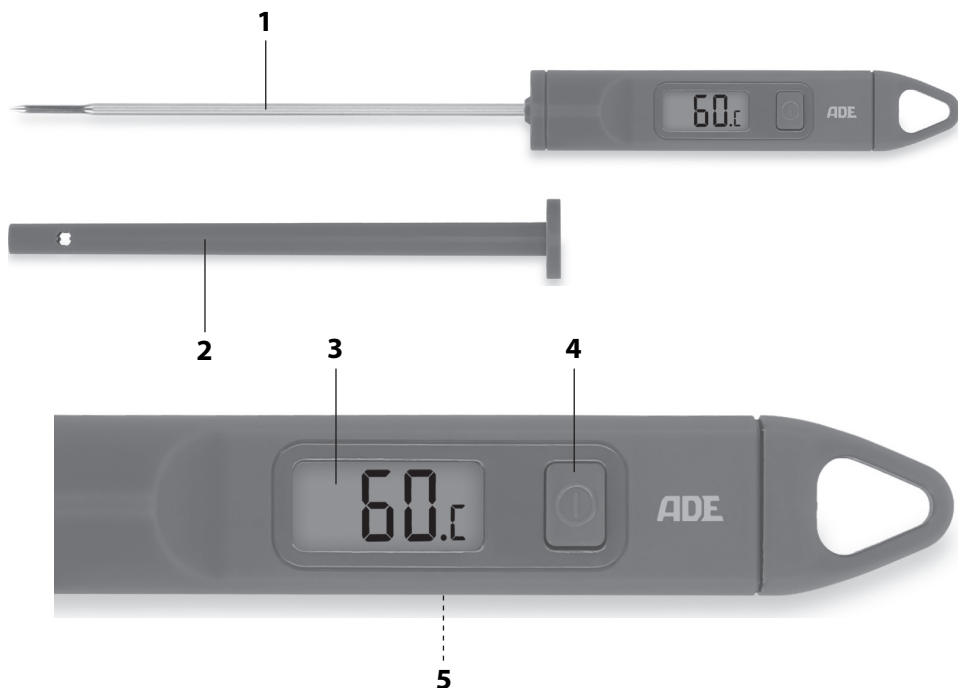
Otros usos posibles:

- Termómetro para la parrilla
- Termómetro para bebidas calientes o frías,
- Termómetro para alimentos (para sopas, alimentos cocinados en el horno, alimentos infantiles, etc.)

Este producto está diseñado para uso particular y para cantidades generalmente aplicables a este uso. Este producto no está indicado para el uso comercial o de tipo doméstico como cocinas para personal de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales, para propiedades agrícolas, clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales ni para casas de hospedaje.

Este termómetro no es apto para medir la temperatura corporal de personas o animales. ¡La punta del sensor podría producir lesiones!

De un vistazo



- 1 Sensor
- 2 Tapa protectora
- 3 Pantalla
- 4 Botón de encendido/apagado
- 5 Compartimento de la batería (parte posterior)

Datos técnicos

Modelo:	Termómetro de cocina BBQ2500-1/2/3/4/5
Pila:	LR44, 1,5 V ---
Corriente nominal:	50 μ A / 0,05 mA
Rango de medición	aprox. -30°C ~ 200 °C (-22 ~ 392 °F)
Distribuidor (no service address):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Puesta en marcha

Desembalaje, comprobación y limpieza

1. Saque todas las piezas del embalaje y retire con cuidado todo el material de embalaje.
2. Compruebe que la entrega está completa.
3. Compruebe si el artículo o los accesorios están dañados. Si es así, no lo utilice. Si es así, póngase en contacto con el vendedor al que compró el artículo.

Retirar la tira aislante

En el momento de la entrega, la pila ya está instalada y protegida contra una descarga prematura mediante una tira aislante. Para poner en funcionamiento el termómetro, debe retirar esta tira.

1. Si es necesario, afloje un poco la tapa del compartimento de la pila con un destornillador Phillips pequeño y saque la tira aislante.
2. Vuelva a apretar el tornillo Phillips.

Insertar/cambiar la batería

Para el uso, necesita una pila tipo LR 44, 1,5 V.

1. Abra el compartimento de la pila y retire la pila usada.
2. Deslice la nueva pila contra los resortes de contacto bajo las grandes lengüetas cuadradas de retención y presiónela hacia abajo. La pila encajará bajo las pestañas de retención opuestas de modo que quede bien sujeta. Respete la polaridad correcta (+/-). El polo positivo (+) debe quedar hacia arriba.
3. Coloque de nuevo la tapa del compartimento de la pila.



- Es necesario cambiar la pila cuando aparece el símbolo de pila vacía en la pantalla o cuando la pantalla no muestra nada.
- Use únicamente el tipo de pila indicado en "Datos técnicos".
- Deseche las pilas usadas de manera respetuosa con el medio ambiente, véase "Eliminación".

Medición de la temperatura



RIESGO de quemaduras

- Los alimentos, el horno y otras partes pueden estar muy calientes. ¡Riesgo de quemaduras! Protégase utilizando, por ejemplo, manoplas para horno.



ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

- El termómetro no es resistente al calor. No lo utilice en un horno cerrado ni en un microondas. ¡Riesgo de explosión!

Advertencias sobre la medición

- Introduzca la punta del sensor hasta al menos 1,5 cm de profundidad en la zona más gruesa de la carne.
- No mida directamente sobre el hueso.
- Pulsando brevemente el botón de encendido/apagado se bloquea o desbloquea la lectura mostrada en la pantalla (función HOLD).
- Si en la pantalla aparece "HHH.H" o "LLL.L", el valor medido está por encima o por debajo del rango de medición.

Medición

1. Retire la tapa protectora.
2. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado ① un poco más de tiempo para encender el termómetro. Observe la pantalla.
3. Introduzca la punta de la sonda en el alimento que se va a medir.
Espere unos segundos hasta que la pantalla se estabilice y se pueda leer el valor.
4. Mantenga pulsado de nuevo el botón de encendido/apagado ① un poco más de tiempo para apagar el termómetro. De lo contrario, se apaga automáticamente después de 45 minutos (Auto OFF).
5. Limpie la sonda con un paño suave y húmedo. ¡Atención! Riesgo de quemaduras. La sonda puede calentarse mucho.
6. Coloque de nuevo la tapa protectora sobre la sonda.

Limpieza



RIESGO de lesiones

- Tenga cuidado al manipular el termómetro. La punta del sensor podría producir lesiones.



ADVERTENCIA ante posibles daños materiales

- El termómetro no es impermeable. No lo limpie en el lavavajillas.

1. Limpie el sensor y el panel de control con un paño húmedo y, en caso necesario, con algún producto de limpieza.
2. Seque el termómetro completamente.
3. Coloque la tapa de protección en la punta del sensor.

Problema/Solución

Problema	Posible solución
Sin función o sin visualización en la pantalla.	▪ ¿Las baterías están instaladas correctamente? ▪ ¿Las baterías están completamente cargadas?
En pantalla aparece "HHH" o "LLL"	▪ La temperatura medida está por encima o por debajo del rango de medición.

Declaración de conformidad

Por la presente, GRENDS GmbH declara que el termómetro de cocina BBQ 2500-x cumple las directivas europeas 2014/30/UE y 2011/65/UE.

Esta declaración perderá su validez si se ha realizado una modificación en el artículo que no haya sido previamente autorizada por nuestra parte.

Hamburgo, agosto 2025
GRENDS GmbH



Garantía

Estimada/o cliente,

la empresa GRENDS GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo. En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Eliminación

Eliminación del embalaje



Elimine el embalaje separando los materiales. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente.

Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o de desechos reciclables. Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.



Las pilas y baterías no son basura doméstica.

Todas las pilas y baterías deben depositarse en los puntos de recogida del ayuntamiento, distrito o en los comercios. De este modo puede realizarse la eliminación de pilas y baterías de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Indice

Informazioni generali.....	44
Ambito della fornitura	44
Sicurezza.....	45
Destinazione d'uso	46
Descrizione	47
Dati tecnici.....	47
Messa in funzione	48
Disimballaggio, controllo e pulizia	48
Rimozione della linguetta isolante.....	48
Inserire/sostituire la batteria	48
Misurazione della temperatura	48
Avvertenze per la misurazione	49
Misurazione.....	49
Pulizia.....	49
Guasto / Rimedio.....	50
Garanzia.....	50
Smaltimento.....	51

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. Questo termometro vi aiuterà a ottenere un livello di cottura perfetto e verificare la temperatura per diversi tipi di carne, vini e altri cibo. La lunga esperienza della ADE garantisce standard tecnici elevati e qualità consolidata.

Vi auguriamo buon divertimento e buona fortuna.

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto.

Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Explanation of symbols



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Ambito della fornitura

- Termometro da cucina
- Batterie LR44, 1,5 V
- Istruzioni per l'uso

PERICOLO per i bambini

- Questo articolo non è destinato, per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o carenti di esperienza e/o conoscenze, a meno che vengano sorvegliate da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'articolo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'articolo.
-  Le batterie possono essere mortali. Tenere quindi le batterie fuori dalla portata dei bambini piccoli. Se una batteria viene ingerita o entra nel corpo in un altro modo, è necessario ricorrere immediatamente a cure mediche. In caso contrario, entro 2 ore possono verificarsi gravi ustioni interne che possono portare alla morte.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini il materiale di imballaggio. In caso di ingestione sussiste il pericolo di soffocamento.

RISCHIO di lesioni

- Far attenzione a quando si maneggia il termometro. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni. Dopo l'uso, mettere il tappo di protezione nuovamente immediatamente sulla punta del sensore.

PERICOLO di incendio· ustioni e/o esplosione

- La sostituzione non corretta delle batterie può costituire un pericolo di esplosione. Pertanto, sostituire le batterie solo con altre uguali o di tipo equivalente. Osservare quanto indicato nei "Dati tecnici".
- Le batterie non devono essere ricaricate, riattivate con altri mezzi, smontate, buttate nel fuoco o messe in cortocircuito. Altrimenti, sussiste un forte rischio di esplosione o perdita e potrebbero svilupparsi vapori tossici!
- Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con abbondante acqua fresca e consultare immediatamente un medico.

ATTENZIONE a danni materiali

- Non immergere il termometro da cucina in acqua o in altri liquidi.
- Proteggere il prodotto da forti urti e vibrazioni.
- Estrarre le batterie dal dispositivo se sono scariche o se il dispositivo non viene utilizzato per lungo periodo. In tal modo si eviteranno danni causati da eventuali perdite di liquido dalle batterie.
- Durante l'inserimento e la sostituzione delle batterie, prestare attenzione alla corretta polarità (+/-).
- Non sottoporre le batterie a temperature estreme, ad esempio conservandole vicino a termosifoni o al sole. Serio rischio di fuoriuscita di liquido!

- Se necessario, pulire i contatti del dispositivo e le batterie prima di inserirle.
- Non apportare nessuna modifica al dispositivo. Rivolgersi esclusivamente ad un tecnico specializzato per la riparazione del prodotto. Riparazioni non eseguite correttamente possono essere causa di seri pericoli per l'utente.
- Il termometro da cucina non è impermeabile. Non pulirlo in lavastoviglie.

Destinazione d'uso

Questo termometro è utilizzato per la misurazione della temperatura e del livello di cottura di alimenti durante l'arrostitura.

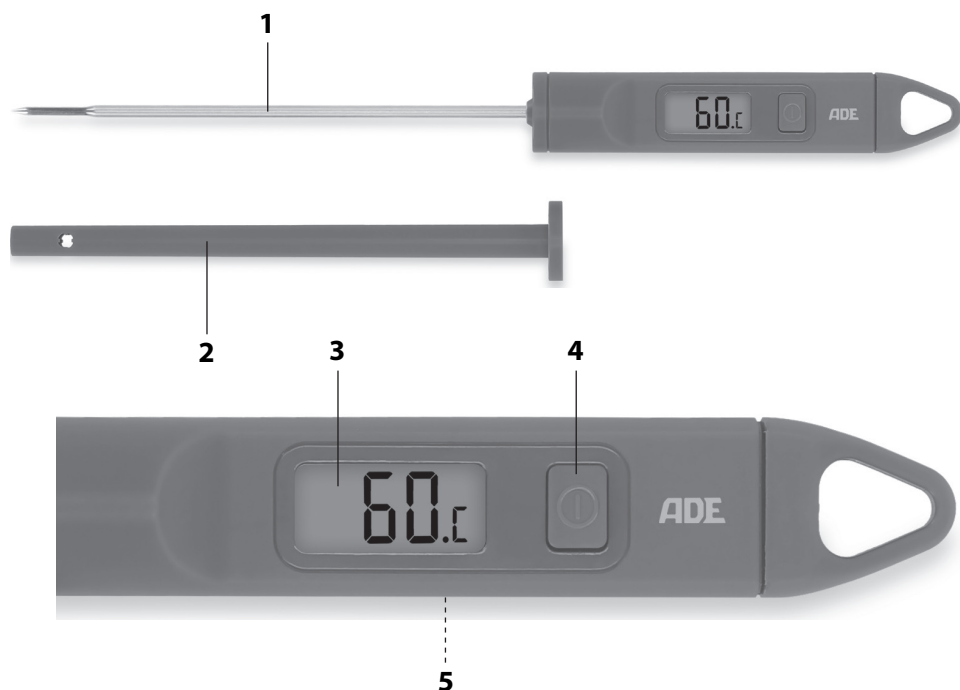
Ulteriori possibilità di utilizzo:

- Termometro per griglia
- Termometro per bibite per bibite calde e fredde,
- Termometro per alimenti (per zuppe, cottura al forno, per alimenti per bambini ecc.))

L'articolo è progettato per l'uso in abitazioni private e ai livelli indicati. L'articolo non è adatto per uso commerciale o in cucine per il personale di negozi, uffici e altri settori commerciali, in tenute agricole, da parte di cliente di hotel, motel o altre strutture residenziali o in bed & breakfast.

Il termometro non è idoneo per la misurazione della temperatura corporea di persone o animali. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni!

Descrizione



- 1 Sensore
- 2 Cappuccio protettivo
- 3 Display
- 4 Pulsante di accensione/spegnimento
- 5 Vano batteria (lato posteriore)

Dati tecnici

Modello:	Termometro da cucina BBQ2500-1/2/3/4/5
Batterie:	LR44, 1,5 V ---
Corrente di dimensionamento:	50 μA / 0,05 mA
Campo di misurazione:	ca. -30°C ~ 200 °C (-22 ~ 392 °F)
Distributore (senza indirizzo di servizio):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Amburgo, Alemania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Messa in funzione

Disimballaggio, controllo e pulizia

1. Estrarre tutti i componenti dall'imballaggio e rimuovere con cura tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che la fornitura sia completa.
3. Verificare se l'articolo o gli accessori sono danneggiati. In tal caso, non utilizzare l'articolo. In tal caso, contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato l'articolo.

Rimozione della linguetta isolante

Al momento della consegna, la batteria è già inserita e protetta contro una scarica prematura tramite una linguetta isolante. Per mettere in funzione il termometro, è necessario rimuovere questa linguetta.

1. Se necessario, allentare leggermente il coperchio del vano batteria con un piccolo cacciavite a croce ed estrarre la linguetta isolante.
2. Riavvitare quindi la vite a croce.

Inserire/sostituire la batteria

Per l'uso è necessaria una batteria tipo LR 44, 1,5 V.

1. Aprire il vano batteria ed estrarre la batteria esaurita.
2. Far scorrere la nuova batteria contro le molle di contatto sotto le grandi linguette di fissaggio quadrate e poi premerla verso il basso. La batteria scatta così sotto le linguette opposte e rimane ben salda nel suo alloggiamento. Rispettare la corretta polarità (+/-). Il polo positivo (+) deve essere rivolto verso l'alto.
3. Richiudere il coperchio del vano batteria.



- La sostituzione della batteria è necessaria quando sul display appare il simbolo della batteria scarica o quando non viene più visualizzato nulla.
- Utilizzare solo il tipo di batteria indicato nei "Dati tecnici".
- Smaltire le batterie usate in modo ecologico, vedere "Smaltimento".

Misurazione della temperatura



PERICOLO di ustionie

- Alimenti, forno e altre parti possono essere molto caldi. Pericolo di ustioni! Proteggersi utilizzando ad es. guanti da forno.



ATTENZIONE ai danni materiali

- Il termometro non è resistente al calore. Non utilizzarlo quindi in forno chiuso o nel forno a microonde. Pericolo di esplosione!

Avvertenze per la misurazione

- Inserire la punta del sensore ad almeno 1,5 cm di profondità nella parte spessa della carne.
- Non misurare direttamente sull'osso.
- Premendo brevemente il tasto di accensione/spegnimento si blocca o sblocca la visualizzazione della temperatura misurata (funzione HOLD).
- Se sul display appare "HHH.H" o "LLL.L", il valore misurato si trova al di sopra o al di sotto del campo di misurazione.

Misurazione

1. Rimuovere il cappuccio di protezione.
2. Tenere premuto un po' più a lungo il tasto di accensione/spegnimento ① per accendere il termometro. Controllare il display.
3. Immergere o inserire la punta della sonda nell'alimento da misurare.
Attendere alcuni secondi fino a quando la visualizzazione sul display si stabilizza e può essere letta.
4. Tenere premuto nuovamente il tasto di accensione/spegnimento ① un po' più a lungo per spegnere il termometro. In caso contrario, il dispositivo si spegne automaticamente dopo 45 minuti (Auto OFF).
5. Pulire la sonda con un panno morbido e umido. Attenzione! Pericolo di ustione! La sonda può diventare molto calda.
6. Riposizionare il cappuccio di protezione sulla sonda.

Pulizia



RISCHIO di lesioni

- Far attenzione a quando si maneggia il termometro. Attraverso la punta del sensore sussiste pericolo di lesioni.



ATTENZIONE ai danni materiali

- Il termometro non è impermeabile. Non pulirlo in lavastoviglie.

1. Pulire i sensori e il comando con un panno morbido e detergente se necessario.
2. Asciugare accuratamente il termometro.
3. Inserire il cappuccio di protezione sulle punte sonda..

Guasto/Rimedio

Guasto	Possibile rimedio
Nessuna funzione o visualizzazione sul display.	▪ Le batterie sono inserite correttamente? ▪ Le batterie sono completamente cariche?
Sul display appare “HHH” o “LLL”	▪ La temperatura misurata si trova al di sopra o al di sotto del campo di misurazione.

Dichiarazione di conformità

Con la presente la GRENDS GmbH dichiara, che il termometro BBQ 2500-x è conforme alle direttive 2014/30/UE e 2011/65/UE.
La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al prodotto vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, agosto 2025
GRENDS GmbH



Garanzia

Gentile cliente,
la ditta GRENDS GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o fabbricazione del prodotto. A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio nella raccolta differenziata. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.



Le batterie e gli accumulatori non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici

Le batterie e gli accumulatori devono essere consegnati presso un centro di raccolta comunale o di quartiere, oppure presso il proprio rivenditore, al fine di garantire il loro smaltimento in modo rispettoso dell'ambiente.

Spis treści

Informacje ogólne.....	54
Zawartość dostawy	54
Użycie zgodne z przeznaczeniem.....	56
W skrócie	57
Dane techniczne.....	57
Uruchomienie.....	58
Rozpakowanie, sprawdzenie i czyszczenie.....	58
Usunięcie paska izolacyjnego.....	58
Wkładanie/wymiana baterii	58
Pomiar temperatury.....	58
Informacje o pomiarze	59
Pomiar	59
Pulizia.....	59
Usterka/usunięcie usterki.....	60
Deklaracja zgodności.....	60
Gwarancja	60
Utylizacja	61

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Ten termometr pozwala sprawdzić idealny moment upieczenia oraz temperaturę dla różnych gatunków mięs, win i innych artykułów spożywczych. Wieloletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki standard techniczny oraz sprawdzoną jakość.

Życzymy samych przyjemności i sukcesów!

Zespół ADE

Informacje ogólne

O instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Zawartość dostawy

- Termometr kuchenny
- LR44, 1,5 V 
- Instrukcja obsługi

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową bądź nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania produktu.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.
-  Baterie mogą być śmiertelnie niebezpieczne. Dlatego należy przechowywać je poza zasięgiem małych dzieci. Jeśli bateria zostanie połknięta lub w inny sposób dostanie się do organizmu, należy natychmiast skorzystać z pomocy lekarskiej. W przeciwnym razie w ciągu 2 godzin mogą wystąpić ciężkie wewnętrzne oparzenia chemiczne, które mogą prowadzić do śmierci.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci. Połknięcie grozi uduszeniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

- Zachować ostrożność podczas użytkowania termometru. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała. Zawsze po użyciu należy od razu nakładać osłonę na końcówkę czujnika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru/obrażeń i/lub wybuchu

- Niebezpieczeństwo wybuchu w przypadku niewłaściwej wymiany baterii. Baterie należy wymieniać tylko na takie same lub na typ o takich samych właściwościach. Przestrzegać „danych technicznych”.
- Baterii nie wolno ładować, reaktywować w inny sposób, rozkładać na części, wrzucać w ogień lub powodować ich zwarcia. W przeciwnym razie występuje podwyższone niebezpieczeństwo wybuchu i wycieku, poza tym mogą ulatniać się gazy!
- Proszę unikać kontaktu cieczy baterii ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W razie kontaktu należy natychmiast przemyć zabrudzone miejsca dużą ilością czystej wody i natychmiast skontaktować się z lekarzem.

OSTROŻNIE - straty materialne

- Nie zanurzać termometru kuchennego w wodzie ani innych płynach.
- Proszę chronić urządzenie przed mocnym uderzeniem i wstrząsami.
- Wyjąć baterie z urządzenia, jeżeli są wyczerpane lub urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas. W ten sposób unika się uszkodzeń, jakie mogą powstać na skutek wycieku.
- Podczas wkładania i wymiany baterii należy zwrócić uwagę na prawidłową biegunowość (+/-).

- Nie narażać baterii na oddziaływanie skrajnych warunków poprzez np. układanie ich na grzejnikach lub bezpośrednio w miejscach nasłonecznionych. Podwyższone niebezpieczeństwo wycieku!
- W razie potrzeby przed włożeniem należy wyczyścić styki baterii i urządzenia.
- Nie modyfikować produktu. Naprawy zlecać tylko specjalistom. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika.
- Termometr kuchenny nie jest wodoodporny. Nie czyścić go w zmywarce.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Ten termometr służy do pomiaru temperatury lub poziomu upieczenia artykułów spożywczych.

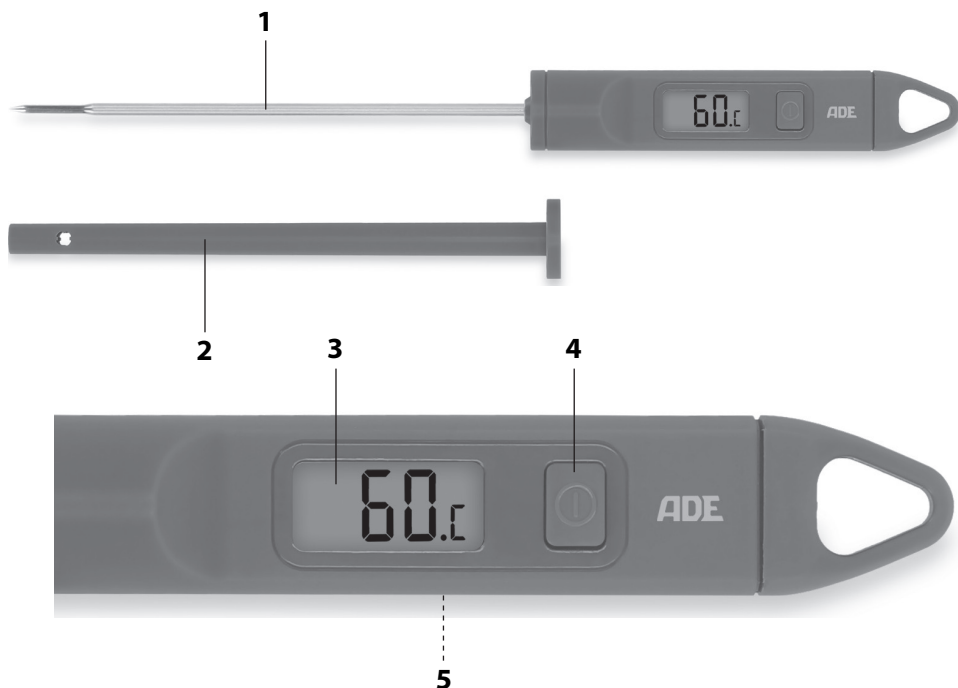
Inne możliwości zastosowania:

- termometr do grilla
- termometr do ciepłych i zimnych napojów,
- termometr do potraw (zup, podczas pieczenia do żywności dla noworodków itd.)

Produkt jest przeznaczony do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych i typowych występujących tam ilości. Produkt nie jest przystosowany do użycia komercyjnego lub w warunkach podobnych do domowych w sklepach, biurach i innych miejscach komercyjnych, gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych ani w pensjonatach.

Termometr nie jest przeznaczony do pomiaru temperatury ciała ludzi lub zwierząt. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

W skrócie



- 1 Czujnik
- 2 Nasadka ochronna
- 3 Wyświetlacz
- 4 Przycisk włączania/wyłączania
- 5 Komora baterii (tył)

Dane techniczne

Model:	Termometr kuchenny BBQ2500-1/2/3/4/5
Baterie:	LR44, 1,5 V ---
Prąd znamionowy:	50 μA / 0,05 mA
Zakres pomiarowy:	ok. -30°C ~ 200 °C (-22 ~ 392 °F))
Dystrybutor (bez adresu serwisowego):	GREND'S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Uruchomienie

Rozpakowanie, sprawdzenie i czyszczenie

1. Wyjmij wszystkie części z opakowania i ostrożnie usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdź, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdź, czy urządzenie lub akcesoria nie są uszkodzone. Jeśli tak, nie używaj urządzenia. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą, od którego zakupiono urządzenie.

Usunięcie paska izolacyjnego

W momencie dostawy bateria jest już zamontowana i zabezpieczona przed przedwczesnym rozładowaniem paskiem izolacyjnym. Aby uruchomić termometr, należy usunąć ten pasek.

1. W razie potrzeby lekko poluzować pokrywę komory baterii przy pomocy małego śrubokręta krzyżakowego i wyjąć pasek izolacyjny.
2. Następnie ponownie dokręcić śrubę krzyżakową.

Wkładanie/wymiana baterii

Do użytkowania potrzebna jest bateria typu LR 44, 1,5 V.

1. Otworzyć komorę baterii i wyjąć starą baterię.
2. Wsuwając nową baterię, docisnąć ją do sprężyn stykowych pod dużymi, kwadratowymi zaczepami i następnie wcisnąć w dół. Bateria zatrzaskuje się pod przeciwległymi zaczepami i będzie pewnie osadzona w uchwycie. Zwrócić uwagę na prawidłową polaryzację (+/-). Biegun dodatni (+) musi być skierowany do góry.
3. Ponownie założyć pokrywę komory baterii.



- Wymiana baterii jest konieczna, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol rozładowanej baterii lub gdy nie będzie się wyświetlać nic.
- Używać wyłącznie baterii typu określonego w „Danych technicznych”.
- Zużyte baterie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska, patrz „Utylizacja”.

Pomiar temperatury



NIEBEZPIECZEŃSTWO oparzeń

- Artykuły spożywcze, piekarnik i inne części mogą być bardzo gorące. Niebezpieczeństwo oparzeń! Należy się zabezpieczać, stosując np. ścierkę do garnków.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Termometr nie jest odporny na wysoką temperaturę. Nie używać go więc w zamkniętym piekarniku ani w kuchence mikrofalowej. Zagrożenie wybuchem!

Informacje o pomiarze

- Włożyć końcówkę czujnika na głębokość co najmniej 1,5 cm w najgrubszą część mięsa.
- Nie mierzyć bezpośrednio na kości.
- Krótkie naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. blokuje lub odblokowuje wyświetlanie zmierzonej temperatury (funkcja HOLD).
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „HHH.H” lub „LLL.L”, oznacza to, że zmierzona wartość znajduje się powyżej lub poniżej zakresu pomiarowego.

Pomiar

1. Zdjąć nasadkę ochronną.
2. Przytrzymać przycisk WŁ./WYŁ. ① nieco dłużej, aby włączyć termometr. Obserwować wyświetlacz.
3. Zanurzyć lub wbić końcówkę sondy w mierzony produkt spożywczy.
Odczekać kilka sekund, aż wskazanie na wyświetlaczu się ustabilizuje i będzie możliwe do odczytania.
4. Przytrzymać ponownie przycisk WŁ./WYŁ. ① nieco dłużej, aby wyłączyć termometr.
W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się automatycznie po 45 minutach (Auto OFF).
5. Przetrzeć sondę miękką, wilgotną ściereczką. Uwaga! Ryzyko oparzenia! Czujnik temperatury może być bardzo gorący.
6. Ponownie założyć nasadkę ochronną na sondę.

Pulizia



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała

- Zachować ostrożność podczas użytkowania termometru. Końcówka czujnika stwarza niebezpieczeństwo obrażeń ciała.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Termometr nie jest wodoodporny. Nie czyścić go w zmywarce.

1. Wyrzeć czujnik i panel obsługi miękką zwilżoną ścierką, ewentualnie z niewielką ilością środka do czyszczenia.
2. Dokładnie wyrzeć termometr do sucha.
3. Założyć osłonę na końcówkę czujnika.

Usterka/usunięcie usterki

Usterka	Usunięcie usterki
Brak funkcji lub wyświetlania na ekranie.	▪ Czy baterie są poprawnie włożone? ▪ Czy baterie są w pełni naładowane?
Na wyświetlaczu pojawia się „HHH” lub „LLL”.	▪ Zmierzona temperatura znajduje się powyżej lub poniżej zakresu pomiarowego.

Deklaracja zgodności

Firma GREND S GmbH niniejszym oświadcza, że termometr kuchenny BBQ 2500-x jest zgodny z dyrektywami UE 2014/30/UE i 2011/65/UE.

Deklaracja traci ważność, jeżeli w przedmiocie dokonano zmian, które nie zostały z nami uzgodnione.

Hamburg, sierpień 2025
GREND S GmbH



Gwarancja

Szanowni Państwo,

Firma GREND S GmbH gwarantuje przez 2 lata od daty zakupu bezpłatne usuwanie braków z tytułu błędów materiałowych lub produkcyjnych w drodze naprawy lub wymiany.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o podanie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych. Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.



Baterii i akumulatorów nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Wszystkie baterie i akumulatory należy oddawać do punktu zbiórki w gminie, dzielnicy lub sklepie. W ten sposób baterie i akumulatory mogą trafić do ekologicznej utylizacji.

Inhoud

Algemeen.....	64
Leveringsomvang.....	64
Veiligheid.....	65
Gebruik volgens de voorschriften.....	66
Overzicht	67
Technische gegevens.....	67
Ingebruikname.....	68
Uitpakken, controleren en reinigen	68
Verwijderen van de isolatiestrip	68
Batterij plaatsen/vervangen	68
Temperatuur meten	69
Instructies voor het meten	69
Temperatuur continu meten (ovenmodus)	69
Reinigen.....	70
Fout / remedie.....	70
Verklaring van overeenstemming.....	70
Garantie	71
Afvoer	71

Geachte klant!

U hebt gekozen voor de aanschaf van een kwalitatief hoogwaardig product van het merk ADE, dat intelligente functies met een buitengewoon ontwerp verenigt. Met deze thermometer kun je het perfecte kookpunt en de perfecte temperatuur controleren voor verschillende soorten vlees, wijn en ander voedsel. De jarenlange ervaring van het merk ADE verzekert een hoge technische standaard en bewezen kwaliteit.

Wij wensen u veel plezier en succes bij het weg!

Uw ADE-team

Algemeen

Over deze gebruiksaanwijzing



Deze gebruiksaanwijzing beschrijft het artikel veilig kunt gebruiken en onderhouden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing, om hem later te kunnen raadplegen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, voeg dan ook deze gebruiksaanwijzing bij. Het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing kan leiden tot letsel of schade aan het artikel.

Zeichenerklärung



Dit symbool in combinatie met het woord GEVAAR waarschuwt voor ernstig letsel.



Dit symbool in combinatie met het woord WAARSCHUWING waarschuwt voor matig en licht letsel.



Dit symbool in combinatie met het woord AANWIJZING waarschuwt voor materiële schade.



Dit symbool duidt extra informatie en algemene aanwijzingen aan.

Leveringsomvang

- Keukenthermometer
- Batterij Typ LR44, 1,5 V 
- Gebruiksaanwijzing

GEVAAR voor kinderen

- Dit artikel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij worden begeleid door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen over hoe het artikel te gebruiken.
- Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het artikel spelen.
-  Batterijen kunnen levensgevaarlijk zijn. Bewaar batterijen daarom buiten het bereik van kleine kinderen. Als een batterij is ingeslikt of op een andere manier in het lichaam terecht is gekomen, moet onmiddellijk medische hulp worden ingeschakeld. Anders kunnen binnen 2 uur ernstige inwendige brandwonden ontstaan die fataal kunnen zijn.
- Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal. Bij inslikken bestaat verstikkingsgevaar. Zorg er ook voor dat de plastic zak niet over het hoofd wordt getrokken.

GEVAAR voor letsel

- Wees voorzichtig bij het hanteren van de thermometer. Door de sensorpunt bestaat er gevaar voor letsel. Plaats na gebruik altijd onmiddellijk de beschermkap weer op de sensorpunt.

GEVAAR voor brand/brandwonden en/of explosie

- Explosiegevaar bij onjuist vervangen van batterijen. Vervang batterijen alleen door hetzelfde of een gelijkwaardig type. Raadpleeg de „Technische gegevens“.
- Batterijen mogen niet worden opgeladen, met andere middelen worden geactiveerd, uit elkaar worden gehaald, in het vuur worden gegooid of kortgesloten. Dit verhoogt het risico op explosies en lekkage, bovendien kunnen er gasen vrijkomen!
- Vermijd contact van de batterijvloeistof met huid, ogen en slijmvlies. Spoel bij contact de getroffen plekken onmiddellijk met veel helder water en raadpleeg direct een arts.

WACHT U voor materiële schade

- Dompel de keukenthermometer niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het artikel tegen harde schokken en trillingen.
- Haal de batterijen uit het artikel als deze leeg zijn of als u het apparaat langere tijd niet gebruikt. Dit voorkomt schade door lekkage.
- Let bij het plaatsen en vervangen van batterijen op de juiste polariteit (+/-).
- Stel batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden, zoals opslag op radiatoren of onder directe zon. Dit verhoogt het risico op lekkage!
- Reinig batterij- en apparaatcontacten indien nodig voordat u de batterijen plaatst.

- Breng geen wijzigingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen uitvoeren door een vakwerkplaats. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken.
- De keukenthermometer is niet waterdicht. Reinig hem niet in de vaatwasser.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit braadthermometer dient voor het meten van de temperatuur of de gaarheid van voedingsmiddelen tijdens het braden.

Andere toepassingsmogelijkheden:

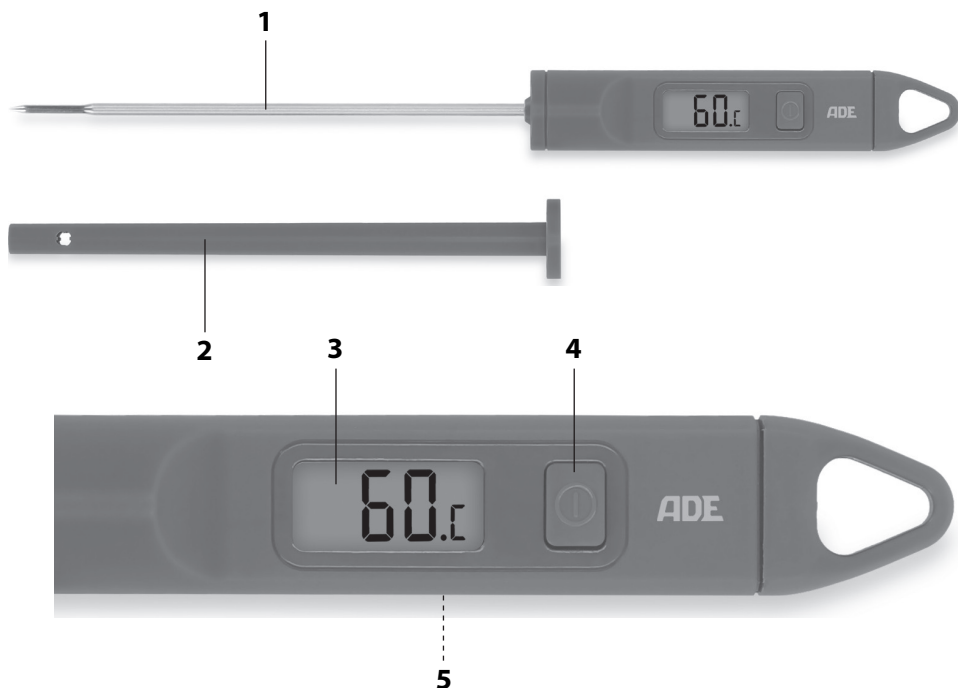
- Grillthermometer
- Drankthermometer voor warme en koude dranken
- Voedselthermometer (voor soepen, bij het bakken, voor babyvoeding, enz.)

Het artikel is ontworpen voor gebruik in huishoudens en de daar gebruikelijke hoeveelheden.

Voor commercieel of huishoudelijk gebruik in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden, op boerderijen, door klanten in hotels, motels of andere wooneenheden of in bed-and-breakfast-accommodaties is het artikel ongeschikt.

Voor het meten van de lichaamstemperatuur van mensen of dieren is de thermometer niet geschikt. Door de sensorpunt bestaat er gevaar voor letsel!

Overzicht



- 1 Sensor
- 2 Beschermkap
- 3 Display
- 4 Aan/uitknop
- 5 Batterijvak (achterzijde)

Technische gegevens

Model:	Digitale braadthermometer BBQ2500-1/2/3/4/5
Batterij:	LR44, 1,5 V 
Nominale stroom:	50 μ A / 0,05 mA
Meetbereik:	ca. -30°C ~ 200 °C (-22 ~ 392 °F)
Distributeur (geen onderhoudsadres):	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Onze producten worden doorlopend ontwikkeld en verbeterd.
Daarom kunnen er altijd technische en ontwerpwijzigingen worden aangebracht.

Ingebruikname

Uitpakken, controleren en reinigen

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder zorgvuldig al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of de levering compleet is.
3. Controleer of het artikel of de accessoires schade vertonen. Als dit het geval is, gebruik het artikel dan niet. Neem in dat geval contact op met de verkoper waar u het artikel hebt gekocht.

Verwijderen van de isolatiestrip

Bij levering is de batterij al geplaatst en ter bescherming tegen vroegtijdige ontlading voorzien van een isolatiestrip. Om de thermometer in gebruik te nemen, moet u de isolatiestrip verwijderen.

1. Indien nodig deksel van het batterijvak iets losdraaien met een kleine kruiskopschroevendraaier en de isolatiestrip uittrekken.
2. Daarna de kruiskopschroef weer vastdraaien.

Batterij plaatsen/vervangen

Voor gebruik heeft u een batterij type LR 44, 1,5 V nodig.

1. Open het batterijvak en verwijder de oude batterij.
2. Schuif de nieuwe batterij tegen de contactveren onder de grote, vierkante klemmen en druk deze vervolgens naar beneden. De batterij klikt daarbij onder de tegenoverliggende klemhaken vast, zodat ze stevig op haar plaats zit. Let op de juiste polariteit (+/-). De pluspool (+) moet naar boven wijzen.
3. Plaats het deksel van het batterijvak terug.



- Een batterij moet worden vervangen wanneer op het display het symbool van een lege batterij verschijnt of wanneer er helemaal niets meer wordt weergegeven.
- Gebruik alleen het batterijtype dat is aangegeven in de “Technische gegevens”.
- Voer oude batterijen op milieuvriendelijke wijze af, zie “Verwijderen”.

Temperatuur meten



GEVAAR voor brandwonden

- Voedingsmiddelen, ovens en andere onderdelen kunnen zeer heet worden. Verbrandingsgevaar! Bescherm uzelf, bijvoorbeeld door ovenwanten te gebruiken.



LET OP voor materiële schade

- De thermometer is niet hittebestendig. Gebruik hem daarom niet in een gesloten oven of in de magnetron. Explosiegevaar!

Instructies voor het meten

- Steek de sensorpunt minimaal 1,5 cm diep in het dikste deel van het vlees.
- Meet niet direct bij het bot.
- Door kort op de aan/uit-knop te drukken, vergrendelt of ontgrendelt u de weergegeven temperatuur (HOLD-functie).
- Als "HHH.H" of "LLL.L" op het display verschijnt, ligt de gemeten waarde boven of onder het meetbereik.

Temperatuur continu meten ('ovenmodus')

1. Verwijder het beschermkapje.
2. Houd de aan/uit-knop ① iets langer ingedrukt om de thermometer in te schakelen. Let op het display.
3. Dompel of steek de voelerpunt in het te meten voedsel.
Wacht enkele seconden tot de waarde op het display stabiel is en kan worden afgelezen.
4. Houd de aan/uit-knop ① opnieuw iets langer ingedrukt om de thermometer uit te schakelen. Anders schakelt de thermometer automatisch uit na 45 minuten (Auto OFF).
5. Veeg de meetsonde af met een zachte, vochtige doek. Let op! Verbrandingsgevaar! De temperatuursensor kan zeer heet worden.
6. Plaats het beschermkapje weer op de meetsonde.

Reinigen



WAARSCHUWING voor letsel

- Wees voorzichtig bij het hanteren van de thermometer. Door de sensorpunt bestaat er gevaar voor letsel.



LET OP voor materiële schade

- De thermometer is niet waterdicht. Reinig hem niet in de vaatwasser.

1. Veeg de sensor en het bedieningspaneel schoon met een vochtige, zachte doek en eventueel een beetje afwasmiddel.
2. Droog het thermometer grondig af.
3. Plaats de beschermkap op de sensorpunt.

Fout/remedie

Fout	Mogelijke remedie
Geen functie of weergave op het display.	▪ Zijn de batterijen correct geplaatst? ▪ Zijn de batterijen volledig opgeladen?
Op het display verschijnt "HHH" of "LLL".	▪ De gemeten temperatuur ligt boven of onder het meetbereik.
Op het display wordt "LLL" weergegeven.	▪ De gemeten temperatuur is lager dan 0 °C.
Op het display wordt "---" weergegeven.	▪ De temperatuurvoeler is niet aangesloten.

Verklaring van overeenstemming

GRENDS GmbH verklaart hierbij dat de keukenthermometer BBQ 2500-x voldoet aan de richtlijnen 2014/30/EU en 2011/65/EU.

De verklaring verliest haar geldigheid als er een wijziging aan de weegschaal wordt aangebracht die niet met ons is overeengekomen.

Hamburg, augustus 2025
GRENDS GmbH



Garantie

De firma GREND'S GmbH garandeert tot 2 jaar na de aankoopdatum het kostenloze herstel van defecten als gevolg van materiaal- en fabricagefouten door reparatie of vervanging. Retourneer het artikel in geval van aanspraak op de garantie met het aankoopbewijs (en vermeld hierop de reden voor de aanspraak) aan uw detailhandelaar.

Afvoer

Afvoer van de verpakking



Voer de verpakking gescheiden af. Doe karton bij het oud papier en folies in de bak voor hergebruik.

Afvoer van het artikel

Voer het artikel in overeenstemming met de in uw land geldende voorschriften af.



Apparaten mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd

An het eind van zijn levensduur moet het artikel op de juiste wijze worden afgevoerd. Daarbij worden de in het apparaat aanwezige herbruikbare materialen hergebruikt en wordt de belasting van het milieu vermeden. Lever het oude apparaat in bij een verzamelpunt voor elektronisch afval of een kringloopcentrum. Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkende bedrijf of de gemeente.



Batterijen en accu's horen niet in het huishoudelijk afval

Alle batterijen en accu's moeten bij een verzamelpunt van de gemeente, het stadsdeel of bij een detailhandelaar worden ingeleverd. Daardoor kunnen batterijen en accu's op milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd.