

BRESSER®

GRILL THERMOMETER BT4

Art. No. 70-50110



- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- GB** INSTRUCTION MANUAL
- FR** MODE D'EMPLOI
- IT** ISTRUZIONI PER L'USO
- ES** INSTRUCCIONES DE USO
- RU** РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

Ⓓ	BEDIENUNGSANLEITUNG	4
Ⓖ	INSTRUCTION MANUAL	13
Ⓕ	MODE D'EMPLOI	21
Ⓘ	ISTRUZIONI PER L'USO	29
Ⓔ	INSTRUCCIONES DE USO	38
Ⓡ	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	47

GARANTIE & SERVICE / WARRANTY & SERVICE	
GARANTIE ET SERVICE / GARANTÍA Y SERVICIO	
GARANZIA E ASSISTENZA.....	
	56

Fig. 1

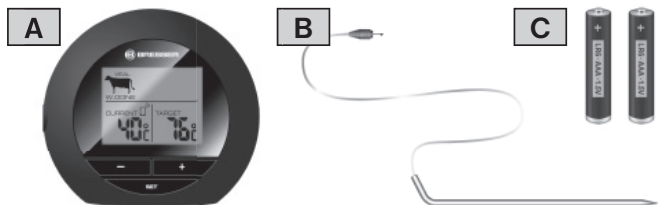
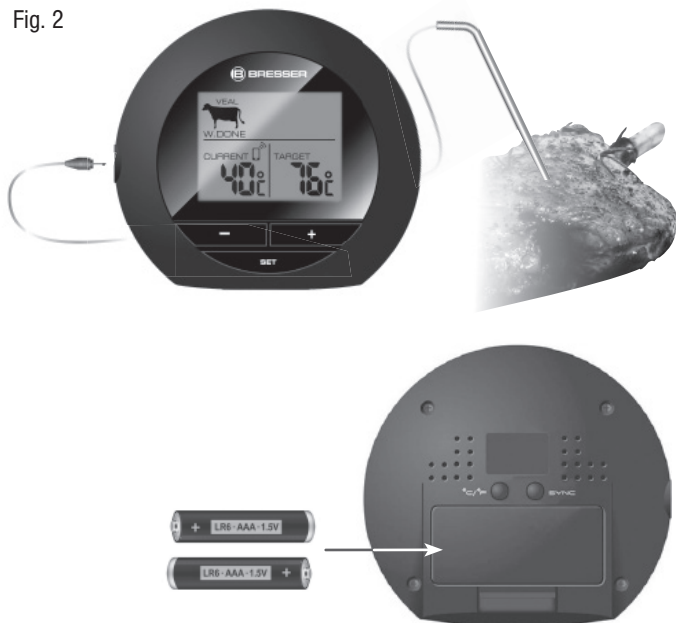


Fig. 2



Zu dieser Anleitung



Diese Bedienungsanleitung ist als Teil des Gerätes zu betrachten. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts aufmerksam die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die erneute Verwendung zu einem späteren Zeitpunkt auf. Bei Verkauf oder Weitergabe des Gerätes ist die Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer/Benutzer des Produkts weiterzugeben.

Dieses Produkt dient ausschließlich der privaten Nutzung. Es wurde entwickelt als elektronisches Medium zur Nutzung multimedialer Dienste.

Allgemeine Sicherheitshinweise

ERSTICKUNGSGEFAHR!

Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Gummibänder, etc.) von Kindern fernhalten! Es besteht ERSTICKUNGSGEFAHR!

GEFAHR EINES STROMSCHLAGS!

Dieses Gerät beinhaltet Elektronikteile, die über eine Stromquelle (Batterien) betrieben werden. Lassen Sie Kinder beim Umgang mit dem Gerät nie unbeaufsichtigt! Die Nutzung darf nur, wie in der Anleitung beschrieben, erfolgen, andernfalls besteht GEFAHR eines STROMSCHLAGS!

VERÄTZUNGSGEFAHR!

Ausgelaufene Batteriesäure kann zu Verätzungen führen! Vermeiden Sie den Kontakt von Batteriesäure mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie bei Kontakt mit der Säure

re die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.

BRAND-/EXPLOSIONSGEFAHR!

Setzen Sie das Gerät keinen hohen Temperaturen aus. Benutzen Sie nur die empfohlenen Batterien. Gerät und Batterien nicht kurzschließen oder ins Feuer werfen! Durch übermäßige Hitze und unsachgemäße Handhabung können Kurzschlüsse, Brände und sogar Explosionen ausgelöst werden!

! HINWEIS!

Bauen Sie das Gerät nicht auseinander! Wenden Sie sich im Falle eines Defekts an Ihren Fachhändler. Er nimmt mit dem Service-Center Kontakt auf und kann das Gerät ggf. zwecks Reparatur einschicken.

Setzen Sie das Gerät keinen Erschütterungen aus!

Für Spannungsschäden in Folge falsch eingelegter Batterien übernimmt der Hersteller keine Haftung!

Lieferumfang (Fig. 1)

Grillthermometer (A), Temperaturfühler mit 1 m Kabel (B), 2 x AAA Batterien (C), Bedienungsanleitung

Erste Schritte



Das BRESSER Grill Thermometer BT4 ist ein neues kabelloses Grillthermometer für Ihr Smartphone. Mit dem eingebauten Niedrigenergie-Bluetooth-Chipsatz wird Ihr Smartphone zum echten kabellosen Koch-Assistenten. Laden Sie einfach die kostenlose App BRESSER BBiQ über

den App Store oder Google play herunter und starten Sie Ihr Kochexperiment. Das BRESSER Grill Thermometer BT4 kann auch eigenständig ohne App verwendet werden.




1. Batterien

Öffnen Sie das Batteriefach und entfernen Sie den kleinen Plastikstreifen zwischen den Batterien.

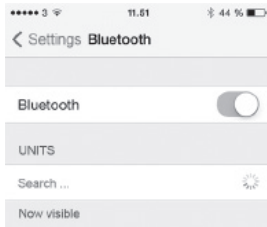
HINWEIS: Ein längerer Piepton des Grillthermometers zeigt an, dass die Batterien korrekt eingelegt wurden. Das Gerät ist betriebsbereit.

2. Temperaturfühler

Stecken Sie den Stecker am Kabelende des Temperaturfühlers in die dafür vorgesehene Buchse auf der linken Seite des Grillthermometers. Das LCD-Display schaltet sich ein und das Symbol für die Bluetooth-Suche  wird angezeigt.


3. Verbindung

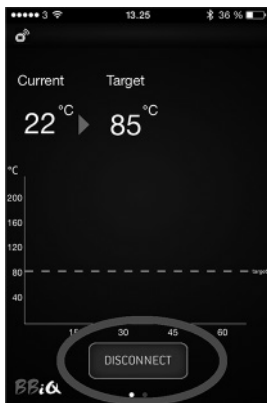
Schalten Sie Bluetooth unter “Einstellungen” (Settings) auf Ihrem Smartphone ein.



4. Grillthermometer mit der App verbinden

Halten Sie die SYNC-Taste (Rückseite des Thermometers, Fig. 2) für etwa 2 Sekunden gedrückt, um die Smartphone-Suche zu starten.

Drücken Sie CONNECT in der App, um beide Geräte zu verbinden. Wurden App und Gerät korrekt verbunden, erscheint das gelbe BBiQ-Icon  in der linken oberen Ecke der App.



5. Verwendung des Grillthermometers

Wir haben verschiedene Garstufen für die gängigsten Fleischsorten programmiert, damit Sie schnell und einfach mit dem Kochen beginnen können. Sie können aus folgenden Fleischsorten wählen oder die Garstufe/-temperatur manuell einstellen:

VEAL / BEEF
(Kalb / Rind)



CHICKEN
(Huhn)



PORK
(Schwein)



LAMB
(Lamm)



	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
BEEF	76	71	63	60
VEAL	76	71	71	N/A
PORK	76	71	N/A	N/A
CHICKEN	82	N/A	N/A	N/A
LAMB	76	71	63	N/A

Halten Sie die SET-Taste am Thermometer für etwa 3 Sekunden gedrückt bis das Fleisch-Symbol blinkt.

Wählen Sie eine der 5 Fleischsorten durch drücken der + oder - Taste und drücken Sie die SET-Taste, um Ihre Wahl zu bestätigen.

Wählen Sie die gewünschte Garstufe - Well done, Medium, Medium Rare oder Rare – durch drücken der + oder -Taste. Drücken Sie die SET-Taste, um Ihre Wahl zu bestätigen.

Nun blinkt die voreingestellte Zieltemperatur. Sie können diese manuell ändern oder sie einfach durch drücken der SET-Taste bestätigen.

Nun können Sie den Temperaturfühler ins Fleisch stecken und mit der Zubereitung beginnen.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt das Alarmsignal. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie DISCONNECT in der App oder entfernen Sie den Temperaturfühler vom Thermometer.

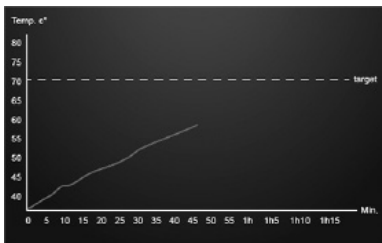
HINWEIS: Stecken Sie den Temperaturfühler immer in die dickste Stelle des zu garenden Fleisches.

Stellen Sie sicher, dass das Kabel des Fühlers nur dort entlang geführt wird, wo es keinen Flammen oder Temperaturen über 380 ° C (716 ° F) ausgesetzt ist.

HINWEIS: Um die Lebensdauer der Batterien zu erhöhen, entfernen Sie stets den Temperaturfühler nach jeder Benutzung vom Thermometer. So wird das Gerät ausgeschaltet.

6. Grafik

Die Grafik stellt den Temperaturverlauf über den gesamten Garzeitraum anschaulich dar.



7. Timer (Eieruhr)

Wir haben der App eine einfache Timer-Funktion (Eieruhr) hinzugefügt.

Stellen Sie die Alarmzeit ein.

Drücken Sie START TIMER. Der Timer startet den Countdown und löst ein Alarmsignal aus, wenn die Alarmzeit abgelaufen ist.

8. Technische Daten

Stromversorgung: 2 Typ LR03 (AAA) 1.5V Batterien

Temperatur-Messbereich: 0° C bis +240° C

Maximale Hitzebeständigkeit des Kabels: 380° C

30 Meter kabellose Verbindung im offenen Gelände.

Systemvoraussetzungen

Smartphone oder Tablet-PC mit Apple iOS (Version 7 oder höher) oder Android (Version 4.2.2 oder höher) und Bluetooth 4.0 Smart Ready

9. Reinigung und Wartung

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromquelle (Batterien entfernen)!

Reinigen Sie das Gerät nur äußerlich mit einem trockenen Tuch. Benutzen Sie keine Reinigungsflüssigkeit, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.

Für Spannungsschäden in Folge falsch eingelegter Batterien übernimmt der Hersteller keine Haftung!

Benutzen Sie nur die empfohlenen Batterien. Ersetzen Sie

schwache oder verbrauchte Batterien immer durch einen komplett neuen Satz Batterien mit voller Kapazität. Verwenden Sie keine Batterien unterschiedlicher Marken, Typen oder unterschiedlich hoher Kapazität. Entfernen Sie Batterien aus dem Gerät, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird!

10. Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien sortenrein. Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung erhalten Sie beim kommunalen Entsorgungsdienstleister oder Umweltamt.



Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!
■ Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und deren Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.



Batterien und Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie sind zur Rückgabe gebrauchter Batterien und Akkus gesetzlich verpflichtet und können die Batterien nach Gebrauch entweder in unserer Verkaufsstelle oder in unmittelbarer Nähe (z.B. im Handel oder in kommunalen Sammelstellen) unentgeltlich zurückgeben.

Batterien und Akkus sind mit einer durchgekreuzten Mülltonne sowie dem chemischen Symbol des Schadstoffes bezeichnet, „Cd“ steht für Cadmium, „Hg“ steht für Quecksilber und „Pb“ steht für Blei.

EG-Konformitätserklärung

CE Hiermit erklärt die Bresser GmbH, dass sich dieses Gerät (Grill Thermometer BT4 / Art.Nr.: 70-50110) in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie 1999/5/EG befindet.

About this Instruction Manual



These operating instructions are to be considered a component of the device. Please read the safety instructions and the operating instructions carefully before use. Keep these instructions for renewed use at a later date. When the device is sold or given to someone else, the instruction manual must be provided to the new owner/user of the product.

This product is intended only for private use. It was developed as an electronic medium for the use of multimedia services.

General Warnings



RISK OF CHOKING!

Keep packaging material, like plastic bags and rubber bands, out of the reach of children, as these materials pose a choking hazard!



RISK OF ELECTRIC SHOCK!

This device contains electronic components that operate via a power source (batteries). Children should only use the device under adult supervision. Only use the device as described in the manual; otherwise, you run the risk of an electric shock!



RISK OF CHEMICAL BURN!

Leaking battery acid can lead to chemical burns. Avoid contact of battery acid with skin, eyes and mucous membranes. In

the event of contact, rinse the affected region immediately with a plenty of water and seek medical attention.

⚠ RISK OF FIRE/EXPLOSION!

Do not expose the device to high temperatures. Use only the recommended batteries. Do not short-circuit the device or batteries, or throw them into a fire. Excessive heat or improper handling could trigger a short-circuit, a fire or an explosion.

! NOTE!

Do not disassemble the device. In the event of a defect, please contact your dealer. The dealer will contact the Service Centre and can send the device in to be repaired, if necessary.

Protect the device from severe shocks!

The manufacturer is not liable for damage related to improperly installed batteries.

Scope of delivery (Fig. 1)

Grill Thermometer (A), Temperature probe with 1 m cable (B), 2 x AAA batteries (C), Instruction manual

Getting started



The BRESSER Grill Thermometer BT4 is a new wireless cooking thermometer for your Smartphone. With a built in Bluetooth low energy chip set, which transforms your phone into a real time wireless cooking device.

Simply download the free BRESSER BBiQ app from App Store or Google play to start your cooking experience. The BRESSER Grill Thermometer BT4 also works as stand alone cooking thermometer.




1. Batteries

Open the battery compartment and remove the small plastic strip from the batteries.

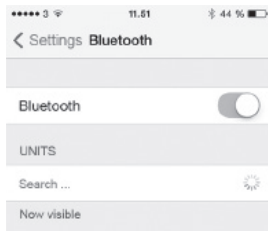
NOTE: A long beep from the grill thermometer will indicate that the batteries are correctly inserted. The device is now ready for use.

2. Temperature probe

Plug the temperature probe into the jack on the left side of the grill thermometer. The LCD display will switch on and the Bluetooth search  will be displayed.

3. Connecting

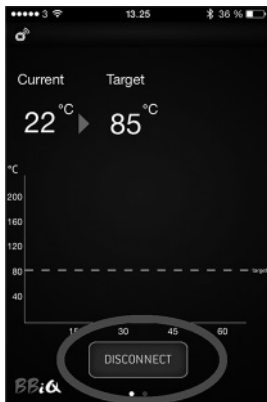
Switch on the Bluetooth on your Smartphone in the settings.



4. Connect the Grill Thermometer to the App

Hold down the SYNC button for 2 sec. (flat side of the device / Fig. 2) to start searching for phone.

Press CONNECT on the BBIQ App to pair the units. If the units are paired correctly the yellow BBIQ Icon  will show in the left top corner.



5. Start using the Grill Thermometer

We have programmed different cooking temperatures for well-known meats. So it is easy for you to start cooking immediately. You can choose from the following meat types or set up the cooking temperature manually:

VEAL / BEEF
CHICKEN
PORK
LAMB


	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
BEEF	76	71	63	60
	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
VEAL	76	71	71	N/A
PORK	76	71	N/A	N/A
CHICKEN	82	N/A	N/A	N/A
LAMB	76	71	63	N/A

Hold down the SET Button for 3 sec, until you see the Meat Icon flashing.

Choose one of the 5 meat types by using the +/- buttons and press the SET button to confirm.

Choose how you want the meat cooked - Well done, Medium, Medium rare or Rare by using the +/- buttons. Press the SET Button to confirm.

Now the target temperature is flashing and you are able to set the temperature manually ,if you want to change the temperature, or just confirm by pressing SET button.

You are now ready to insert the temperature probe into your meat and start cooking.

DE

GB

FR

IT

ES

RU

Garantie / Warranty

When the desired temperature is reached the alarm will start. To stop the alarm press the DISCONNECT button or remove the probe from the Grill thermometer device.

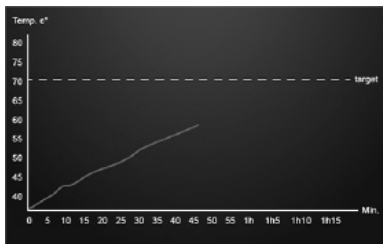
NOTE: Remember to insert the probe into the thickest part of the meat.

Be sure to route the probe wire where it will not be directly exposed to flames or temperatures exceeding 380 °C (716 °F).

NOTE: To increase battery life time, always remove the temperature probe from the thermometer after use. This will turn off the device.

6. Graph tool

The Graph illustrates the temperature progression over time.



7. Timer

The App features a simple timer function.

Set the alarm time. Press START TIMER. The timer will start

to count down and sound an alarm / notification when the time is up.

8. Technical data

Power supply: 2 Type LR03 (AAA) 1.5V Batteries

Temperature measuring range: 0 °C to +240 °C

Maximum heat resistance for the wire: 380 °C

30 meter wireless transmission range in open area.

System requirements

Smartphone or Tablet PC with Apple iOS (version 7 or higher) or Android (version 4.2.2 or higher) and Bluetooth 4.0 Smart Ready

9. Cleaning and Maintenance

Before cleaning the device, disconnect it from the power supply (remove batteries)!

Only use a dry cloth to clean the exterior of the device. To avoid damaging the electronics, do not use any cleaning fluid. The manufacturer is not liable for damage related to improperly installed batteries!


Use only the recommended batteries. Always replace weak or empty batteries with a new, complete set of batteries at full capacity. Do not use batteries from different brands or with different capacities. Remove the batteries from the unit if it has not been used for a long time.

10. Disposal




Dispose of the packaging materials properly, according to their type, such as paper or cardboard. Contact your

local waste-disposal service or environmental authority for information on the proper disposal.


 Do not dispose of electronic devices in the household garbage!

As per Directive 2002/96/EC of the European Parliament on waste electrical and electronic equipment and its adaptation into German law, used electronic devices must be collected separately and recycled in an environmentally friendly manner.

 In accordance with the regulations concerning batteries and rechargeable batteries, disposing of them in the normal household waste is explicitly forbidden. Please make sure to dispose of your used batteries as required by law – at a local collection point or in the retail market. Disposal in domestic waste violates the Battery Directive.

Batteries that contain toxins are marked with a sign and a chemical symbol. “Cd” = cadmium, “Hg” = mercury, “Pb” = lead.

EC Declaration of Conformity

 Bresser GmbH declares that the device (Grill Thermometer BT4 / Art.No.: 70-50110) is in accordance with applicable guidelines and corresponding standards of the 1999/5/EG directive.

A propos de ce manuel



Le présent mode d'emploi doit être considéré comme faisant partie intégrante de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi.

Conservez celui-ci afin de pouvoir le réutiliser ultérieurement le cas échéant. En cas de revente ou de cession de l'appareil, le mode d'emploi doit être remis à tout propriétaire ou utilisateur suivant du produit.

Ce produit est exclusivement destiné pour un usage privé. Il a été conçu comme un média électronique capable d'utiliser des services multimédias.

Consignes générales de sécurité

RISQUE D'ETOUFFEMENT !

Maintenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage (sacs plastiques, bandes en caoutchouc, etc.) ! **RISQUE D'ETOUFFEMENT !**

RISQUE D'ELECTROCUTION !

Cet appareil contient des pièces électroniques raccordées à une source d'alimentation électrique (batteries). Ne jamais laisser les enfants manipuler l'appareil sans surveillance ! L'utilisation de l'appareil doit se faire exclusivement comme décrit dans ce manuel, faute de quoi un **RISQUE D'ELECTROCUTION** peut exister !

RISQUE DE BLESSURE !

L'écoulement de l'électrolyte d'une batterie peut entraîner

des blessures par brûlure due à l'acidité du produit ! Evitez tout contact de l'électrolyte avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec l'acide, rincez abondamment et immédiatement les parties du corps concernées en utilisant de l'eau claire et consultez un médecin dans les meilleurs délais.

⚠ RISQUE D'EXPLOSION / D'INCENDIE !

Ne pas exposer l'appareil à des températures trop élevées. N'utilisez que les batteries conseillées. L'appareil et les batteries ne doivent pas être court-circuitées ou jeter dans le feu ! Toute surchauffe ou manipulation inappropriée peut déclencher courts-circuits, incendies voire conduire à des explosions !

! REMARQUE !

Ne pas démonter l'appareil ! En cas de défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé. Celui-ci prendra contact avec le service client pour, éventuellement, envoyer l'appareil en réparation.


Ne pas exposer l'appareil aux chocs !

Le fabricant récuse toute responsabilité en cas de dommage résultant d'une alimentation électrique inappropriée due à des batteries mal insérées!

Volume de livraison (graph. 1)

Thermomètre pour BBQ (A), capteur de température avec câble de 1 m (B), 2 piles AAA (C), mode d'emploi

Premières étapes

 Le BRESSER Grill Thermometer BT4 est un nouveau thermomètre pour BBQ sans fil pour votre smartphone. À l'aide d'un jeu de puces basse énergie Bluetooth incorporé, votre smartphone deviendra un véritable assistant culinaire sans fil.

Il vous suffit de télécharger l'appli gratuite BRESSER BBiQ à partir de l'App Store ou de Google play pour commencer votre expérience culinaire. Le BRESSER Grill Thermometer BT4 peut également être utilisé seul, sans appli.




1. Piles

Ouvrez le compartiment des piles et retirez la petite protection en plastique entre les piles.

REMARQUE : Si le thermomètre émet un signal sonore prolongé, cela indique que les piles ont été insérées correctement. L'appareil est prêt à l'emploi.

2. Capteur de température

Branchez le connecteur au bout du câble du capteur de température dans la douille prévue à cet effet sur le côté gauche du thermomètre de BBQ. L'écran LCD s'allume et le symbole de recherche Bluetooth  s'affiche.


3. Connexion

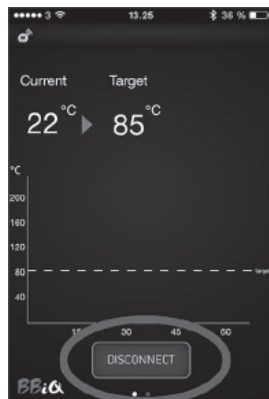
Allumez Bluetooth sous « Paramètres » (Settings) sur votre smartphone.



4. Reliez le thermomètre de BBQ à l'appli.

Appuyez pendant environ 2 sec sur la touche SYNC (arrière du thermomètre / graph. 2) afin de démarrer la recherche smartphone.

Appuyez sur CONNECT dans l'appli afin de connecter les deux. Une fois l'appli et l'appareil correctement connectés, l'icône jaune BBiQ  apparaît en haut à gauche sur l'appli.



5. Utilisation du thermomètre de BBQ

Nous avons programmé divers niveaux de cuisson pour les sortes de viande les plus courantes afin que vous puissiez commencer à faire la cuisine de façon simple et rapide. Vous pouvez faire votre choix parmi les sortes de viande suivantes et régler manuellement le niveau/la température de cuisson.

VEAL / BEEF
(Veau / Bœuf)



CHICKEN
(Poulet)



PORK
(Porc)



LAMB
(Agneau)



	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
BEEF	76	71	63	60
VEAL	76	71	71	N/A
PORK	76	71	N/A	N/A
CHICKEN	82	N/A	N/A	N/A
LAMB	76	71	63	N/A

Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche SET du thermomètre jusqu'à ce que le symbole de viande clignote.

Sélectionnez une des 5 sortes de viande en appuyant sur la touche + ou - et en appuyant ensuite sur la touche SET afin de confirmer votre choix.

Choisissez le niveau de cuisson que vous souhaitez - Well done, Medium, Medium Rare ou Rare - en appuyant sur la touche + ou -. Appuyez sur la touche SET afin de confirmer votre choix.

La température cible pré-réglée clignote à présent. Il vous est possible de la modifier manuellement ou bien de la confirmer tout simplement en appuyant sur la touche SET.

Vous pouvez maintenant insérer le capteur de température dans la viande et commencer à la préparer.

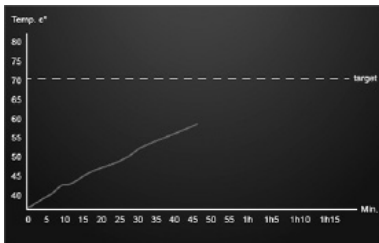
Une fois la température souhaitée atteinte, un signal d'alarme retentit. Pour arrêter cette alarme, appuyez sur DISCONNECT dans l'appli ou bien retirez le capteur de température du thermomètre.

REMARQUE : Insérez le capteur de température toujours dans la partie la plus épaisse de la viande à cuire. Assurez-vous que le câble du capteur ne se trouve pas exposé aux flammes ou à des températures au-dessus de 380 °C (716 °F).

REMARQUE : Afin d'augmenter la durée de vie des piles, retirez toujours le capteur de température après chaque utilisation du thermomètre. L'appareil est ainsi éteint.

6. Graphique

Le graphique illustre de façon claire la courbe de température sur toute la plage de cuisson.



7. Minuteur

Nous avons ajouté à l'appli une simple fonction de minuterie (Minuteur).

Réglez l'heure d'alarme.

Appuyez sur START TIMER. Le minuteur commence le compte à rebours et déclenche un signal d'alarme une fois le temps écoulé.

8. Données techniques

Alimentation électrique : 2 piles de type LR03 (AAA) de 1,5 V

Plage de mesure de la température 0° C à +240° C

Résistance maximale du câble à la température : 380° C

Liaison sans fil sur 30 mètres en terrain dégagé.

Configurations système requises

Smartphone ou tablette tactile avec Apple iOS (version 7 ou supérieure) ou Android (version 4.2.2 ou supérieure) et Bluetooth 4.0 Smart Ready

9. Elimination



Éliminez l'emballage en triant les matériaux. Pour plus d'informations concernant les règles applicables en matière d'élimination de ce type de produits, veuillez vous adresser aux services communaux en charge de la gestion des déchets ou de l'environnement.



Ne jamais éliminer les appareils électriques avec les ordures ménagères !

Conformément à la directive européenne 2002/96/

CE sur les appareils électriques et électroniques et ses transpositions aux plans nationaux, les appareils électriques usés doivent être collectés séparément et être recyclés dans le respect des réglementations en vigueur en matière de protection de l'environnement.



En conformité avec les règlements concernant les piles et les piles rechargeables, jeter ces produits avec les déchets ménagers normaux est strictement interdit. Veuillez à bien déposer vos piles usagées dans des lieux prévus à cet effet par la Loi, comme un point de collecte locale ou dans un magasin de détail (une élimination de ces produits avec les déchets domestiques constituerait une violation des directives sur les piles et batteries).

Les piles qui contiennent des toxines sont marquées avec un signe et un symbole chimique. « Cd » = cadmium, « Hg » = mercure, « Pb » = plomb.

Déclaration de conformité CE

CE Bresser GmbH déclare que l'appareil (Grill Thermometer BT4 / Art.No.: 70-50110) répond aux directives applicables et correspond aux standards de la directive 1999/5/EG.

Informazioni sul presente manuale



Questo manuale d'uso va considerato parte integrante dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio, leggere con attenzione le indicazioni di sicurezza e il manuale d'uso.

Conservare il manuale d'uso per poterlo utilizzare di nuovo in un secondo momento. Se si vende o si cede l'apparecchio, consegnare il manuale d'uso ad ogni successivo possessore/ utilizzatore del prodotto.

Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato. È stato sviluppato come supporto elettronico per l'utilizzo di servizi multimediali.

Avvertenze generali

PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Tenere i materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, elastici, ecc.) fuori dalla portata dei bambini! **PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!**

PERICOLO di SCOSSA ELETTRICA!

TQuesto apparecchio contiene componenti elettronici azionati da una sorgente di corrente (batterie). Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione! L'utilizzo deve avvenire soltanto conformemente a quanto descritto nella guida, in caso contrario esiste il **PERICOLO di SCOSSA ELETTRICA!**

RISCHIO DI CORROSIONE!

Le batterie non devono essere manipolate dai bambini! Per

inserire le batterie rispettare la polarità indicata. Le batterie scariche o danneggiate possono causare irritazioni se vengono a contatto con la pelle. Se necessario indossare un paio di guanti di protezione adatto.

⚠ PERICOLO DI INCENDIO/ESPLOSIONE!

Non esporre l'apparecchio a temperature elevate. Utilizzare esclusivamente le batterie consigliate. Non cortocircuitare o buttare nel fuoco l'apparecchio e le batterie! Un surriscaldamento oppure un utilizzo non conforme può provocare cortocircuiti, incendi e persino esplosioni!

! NOTA!

Non smontare l'apparecchio! In caso di guasto, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato. Egli provvederà a contattare il centro di assistenza e se necessario a spedire l'apparecchio in riparazione.

Non esporre l'apparecchio a scosse!

Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati dalla tensione a seguito dell'inserimento erraneo delle batterie.

Dotazione (Fig. 1)

Termometro per grill (A), termosonda con cavo da 1 m (B), 2 batterie tipo AAA (C), istruzioni per l'uso

Per iniziare



Il BRESSER Grill Thermometer BT4 è un nuovo termometro per grill wireless compatibile con il Suo

smartphone. Con l'ausilio del chip Bluetooth a bassa energia integrato, il Suo smartphone si trasformerà in un vero e proprio assistente in cucina wireless.

È sufficiente scaricare l'app gratuita BRESSER BBIQ dall'App Store o da Google Play e iniziare gli esperimenti in cucina. Il BRESSER Grill Thermometer BT4 è utilizzabile anche da solo, senza app.




1. Batterie

Aprire il vano batterie ed estrarre la piccola striscia di plastica tra le batterie.

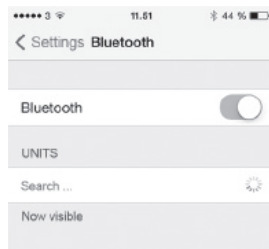
NOTA: un segnale acustico prolungato del termometro per grill indica che le batterie sono state inserite correttamente. L'apparecchio è pronto ad entrare in funzione.

2. Termosonda

Inserire la spina posta all'estremità del cavo della termosonda nell'apposita presa sul lato sinistro del termometro per grill. Il display LCD si accende e viene visualizzato il simbolo per la ricerca Bluetooth .


3. Collegamento

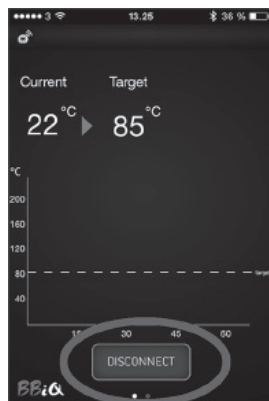
Attivare il Bluetooth da "Impostazioni" (Settings) nello smartphone.



4. Collegamento del termometro per grill con l'app

Tenere premuto il tasto SYNC (sul retro del termometro / Fig. 2) per circa 2 secondi per avviare la ricerca dello smartphone.

Premere CONNECT nell'app per collegare i due elementi. Se il collegamento tra l'app e il dispositivo è stato eseguito correttamente, nell'angolo in alto a sinistra dell'app appare l'icona gialla BBiQ .



5. Utilizzo del termometro per grill

Abbiamo programmato diversi livelli di cottura per i tipi di carne più comuni in modo da consentirle di iniziare a cucinare in modo facile e veloce. È possibile scegliere tra i seguenti tipi di carne o impostare manualmente il livello/la temperatura di cottura:

VEAL / BEEF
(Vitello / Manzo)



CHICKEN
(Pollo)



PORK
(Maiale)



LAMB
(Agnello)



	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
BEEF	76	71	63	60
	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
VEAL	76	71	71	N/A
PORK	76	71	N/A	N/A
CHICKEN	82	N/A	N/A	N/A
LAMB	76	71	63	N/A

Tenere premuto il tasto SET del termometro per circa 3 secondi fino a quando il simbolo con la carne lampeggia.

Scegliere uno dei 5 tipi di carne premendo il tasto + o - e premere il tasto SET per confermare la scelta.

Scegliere il livello di cottura desiderato - Well done, Medium, Medium Rare oppure Rare - premendo il tasto + o -. Premere il tasto SET per confermare la propria scelta.

Ora la temperatura preimpostata lampeggia. La si può cambiare manualmente o semplicemente confermare premendo il tasto SET.

A questo punto è possibile inserire la termosonda nella carne e iniziare la cottura.

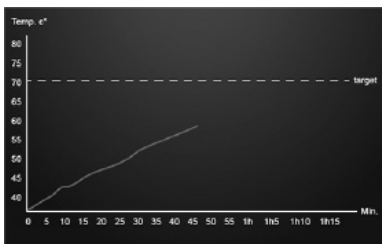
Una volta raggiunta la temperatura desiderata, si attiva un segnale acustico. Per bloccare l'allarme, premere DISCONNECT nell'app o estrarre la termosonda dal termometro.

NOTA: inserire la termosonda sempre nel punto più spesso della carne da cuocere. Accertarsi che il cavo della termosonda passi soltanto dove non ci sono fiamme o non sia esposto a temperature superiori ai 380° C.

NOTA: Per aumentare la durata delle batterie, estrarre sempre la termosonda dopo ogni utilizzo del termometro. In questo modo il dispositivo si spegne.

6. Grafico

Il grafico rappresenta visivamente l'andamento delle temperature per tutto il periodo dei cottura.



7. Timer

Abbiamo aggiunto all'app una semplice funzione timer.

Impostare l'orario di allarme.

Premere START TIMER. Il timer inizia il conto alla rovescia e attiva ein un segnale di allarme allo scadere del tempo impostato.

8. Dati tecnici

Alimentazione: 2 batterie LR03 (AAA) da 1,5V

Campo di misurazione: da 0° C a +240° C

Resistenza massima al calore del cavo: 380° C

Collegamento wireless a 30 metri in ambienti aperti.

Requisiti di sistema

Smartphone o PC tablet con Apple iOS (versione 7 o superiore) o Android (versione 4.2.2 o superiore) e Bluetooth 4.0 Smart Ready

9. Pulizia e manutenzione

Prima di procedere con la pulizia, staccare l'apparecchio dalla sorgente di corrente (rimuovere le batterie)!

Pulire l'apparecchio soltanto con un panno asciutto. Non utilizzare liquidi detergenti per evitare danni ai componenti elettronici.

Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati dalla tensione a seguito dell'inserimento erroneo delle batterie.

Utilizzare esclusivamente le batterie consigliate. Sostituire le

batterie scariche o usate sempre con una serie di batterie nuove completamente cariche. Non utilizzare batterie di marche, tipi o livelli di carica diversi. Togliere le batterie dall'apparecchio nel caso non venga utilizzato per un periodo prolungato!

10. Smaltimento



Smaltire i materiali di imballaggio in maniera differenziata. Le informazioni su uno smaltimento conforme sono disponibili presso il servizio di smaltimento comunale o l'Agenzia per l'ambiente locale.



Non smaltire gli apparecchi elettronici con i rifiuti domestici!

Secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE riguardante gli apparecchi elettrici ed elettronici usati e la sua applicazione nel diritto nazionale, gli apparecchi elettronici usati devono essere raccolti in maniera differenziata e destinati al riciclaggio ecologico.



Le batterie normali e ricaricabili devono essere correttamente smaltiti come sta previsto dalla legge. È possibile tornare batterie inutilizzati presso il punto di vendita o cedere in centri di raccolta organizzati dai comuni per la raccolta gratuitamente.

Le batterie normali e ricaricabili sono contrassegnati con il simbolo corrispondente disposte per lo smaltimento e il simbolo chimico della sostanza inquinante. Per Esempio: “Cd” sta per il cadmio, il “Hg” sta per mercurio e “Pb” per il piombo.

Dichiarazione di conformità CE

CE Per la presente Bresser GmbH, afferma che questa unità (Grill Thermometer BT4 / Art.No.: 70-50110), è coerente e conforme ai requisiti essenziali ed alle altre disposizioni pertinenti della direttiva 1999/5/EG.

DE

GB

FR

IT

ES

RU

Garantie / Warranty

Sobre este manual



El presente manual de instrucciones se debe considerar parte integrante del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente las indicaciones de seguridad y el manual de instrucciones.

Guarde el presente manual de instrucciones por si necesita volver a utilizarlo más tarde. En caso de venta o entrega a terceros del aparato, se debe entregar el manual de instrucciones al siguiente propietario/usuario del producto.

Este producto sirve exclusivamente para el uso privado. Se ha desarrollado como medio electrónico de uso de servicios multimedia.

Advertencias de carácter general



¡PELIGRO DE ASFIXIA!

Mantener los materiales de embalaje (bolsas de plástico, bandas de goma) alejadas del alcance de los niños. ¡Existe PELIGRO DE ASFIXIA!



¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Este aparato contiene componentes electrónicos que funcionan mediante una fuente de electricidad (pilas). No deje nunca que los niños utilicen el aparato sin supervisión. El uso se deberá realizar de la forma descrita en el manual; de lo contrario, existe PELIGRO de DESCARGA ELÉCTRICA.



¡PELIGRO DE ABRASIÓN!

Si se derrama el ácido de las pilas, este puede provocar abrasiones. Evite el contacto del ácido de las baterías con

la piel, los ojos y las mucosas. En caso de contacto con el ácido, enjuague inmediatamente las zonas afectadas con agua limpia abundante y visite a un médico.

¡PELIGRO DE INCENDIO/EXPLOSIÓN!

No exponga el aparato a altas temperaturas. Utilice exclusivamente las pilas recomendadas. ¡No cortocircuitar ni arrojar al fuego el aparato o las pilas! El calor excesivo y el manejo inadecuado pueden provocar cortocircuitos, incendios e incluso explosiones.

! ¡NOTA!

No desmonte el aparato. En caso de que exista algún defecto, le rogamos que se ponga en contacto con su distribuidor autorizado. Este se pondrá en contacto con el centro de servicio técnico y, dado el caso, podrá enviarle el aparato para su reparación.

No someta el aparato a sacudidas.

El fabricante no se hace responsable de los daños por tensión como consecuencia de pilas mal colocadas.

Contenido de la entrega (Fig. 1)

Termómetro para la carne (A), sensor de temperatura con un cable de 1 m (B), 2 pilas AAA (C), instrucciones de uso

Primeros pasos



El termómetro para la carne BRESSER BT4 es un nuevo termómetro para la carne sin cables para su

smartphone. Su smartphone será su asistente personal en la cocina gracias al uso del chip Bluetooth de bajo consumo de energía.

Descargue el App gratuito BRESSER BBiQ de la APP STORE o de GOOGLE PLAY y empiece sus experimentos culinarios. El termómetro para la carne BRESSER BT4 puede usarse también sin la necesidad de bajarse un app.




1. Pilas

Abra la tapa del compartimento de las pilas y extraiga las tiras de plástico posicionadas entre las pilas.

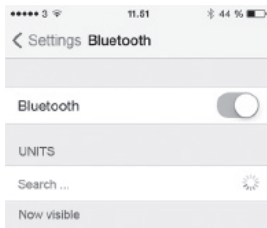
ATENCIÓN: Si escucha un pitido largo del termómetro para la carne significa que introdujo las pilas correctamente. El dispositivo se encuentra entonces listo para funcionar.

2. Sensor de la temperatura


Introduzca el conector que se encuentra al final del cable del sensor de la temperatura en el enchufe previsto para ello en la parte izquierda del termómetro para la carne. Se iniciará la pantalla LCD y se muestra el símbolo para la búsqueda de la señal del Bluetooth .

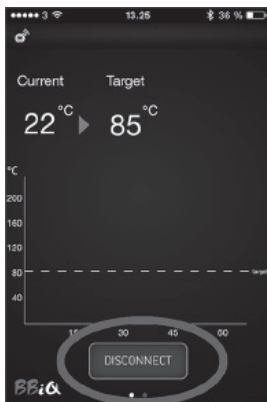
3. Conexión

Conecte el Bluetooth bajo el menú "Configuración" (Settings) en su smartphone.



4. Conectar el termómetro para la carne con el App
 Mantenga presionado el botón SYNC (en la parte trasera del termómetro / Fig. 2) durante 2 segundos aproximadamente para iniciar la búsqueda del smartphone.

Pulse CONNECT en el App para conectar los dos dispositivos. Si el App y el dispositivo se han conectado exitosamente, aparecerá el icono amarillo de BBiQ  en la esquina superior de la parte izquierda de su App.



5. Uso del termómetro para la carne

Hemos programado distintos niveles de cocción para los tipos de carne más habituales para que pueda empezar fácil y rápidamente a cocinar. Puede escoger entre los siguientes tipos de carne o programar el nivel de temperatura y de cocción manualmente:

VEAL / BEEF
(Terнера/ vacuno)



CHICKEN
(Pollo)



PORK
(Cerdo)



LAMB
(Cordero)



	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
BEEF	76	71	63	60
VEAL	76	71	71	N/A
PORK	76	71	N/A	N/A
CHICKEN	82	N/A	N/A	N/A
LAMB	76	71	63	N/A

Mantenga presionado el botón SET del termómetro durante 3 segundos hasta que el símbolo de la carne parpadee.

Escoja una de los cinco tipos de carne usando los botones + o - y pulse el botón SET para aceptar su selección.

Escoja su punto de cocción deseado Well done, Medium, Medium Rare o Rare o pulse el botón + o - para escoger el punto de cocción. Pulse el botón SET para aceptar su selección.

Posteriormente parpadeará la temperatura preconfigurada. Puede cambiar el valor de la temperatura manualmente o aceptar el valor preconfigurada pulsando el botón SET.

Ahora puede introducir el sensor de temperatura en la carne y empezar a cocinar.

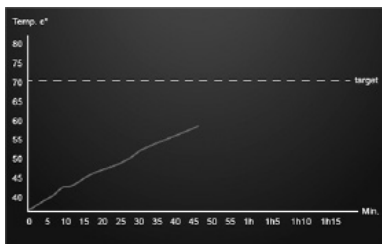
Cuando la carne alcanza la temperatura deseada, el sensor emite una señal de alarma. Para parar la alarma, pulse DISCONNECT en el App o extraiga el sensor de temperatura del termómetro.

ADVERTENCIA: introduzca el sensor de temperatura siempre en la pieza de carne más gruesa. Asegúrese de que el cable del sensor no se encuentra cerca de lugares con llamas o expuesto a temperaturas más altas de 380° C (716° F).

INDICACIÓN: para alargar la vida útil de sus pilas, separe el sensor de temperatura del termómetro después de su uso. De esta manera el dispositivo se apaga.

6. Gráficos

El gráfico muestra la evolución de la temperatura durante todo el proceso de cocción.



7. Temporizador

Hemos programado para el App una sencilla función de temporizador (timer).

Configurar la alarma.

Pulse el botón START TIMER. El temporizador inicia la cuenta atrás y emite una señal de alarma una vez transcurrido el tiempo programado.

8. Datos técnicos

Alimentación de corriente: 2 pilas tipo LR03 (AAA) 1.5V

Rango de medición de la temperatura: 0° C hasta +240° C

Resistencia al calor máxima del cable: 380° C

Conexión sin cables de 30 metros en campo abierto.

Sistemas operativos

Smartphone o tableta-PC con Apple iOS (versión 7 o posteriores) o Android (versión 4.2.2 o posteriores) y Bluetooth 4.0 Smart Ready

9. Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la fuente de electricidad (quite las pilas).

Limpie solamente el exterior del aparato con un paño seco. No utilice productos de limpieza para evitar daños en el sistema electrónico.

El fabricante no se hace responsable de los daños por tensión como consecuencia de pilas mal colocadas.

Utilice exclusivamente las pilas recomendadas. Recambie

siempre las pilas agotadas o muy usadas por un juego completo de pilas nuevas con plena capacidad. No utilice pilas de marcas o modelos distintos ni de distinto nivel de capacidad. ¡Hay que retirar las pilas del aparato si no se va a usar durante un periodo prolongado!

10. Eliminación



Elimine los materiales de embalaje separados por tipos. Obtendrá información sobre la eliminación reglamentaria en los proveedores de servicios de eliminación municipales o en la agencia de protección medioambiental.



¡No elimine los electrodomésticos junto con la basura doméstica!

Conforme a la directiva europea 2002/96/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados y a su aplicación en la legislación nacional, los aparatos eléctricos usados se deben recoger por separado y conducir a un reciclaje que no perjudique al medio ambiente.



De acuerdo con la normativa en materia de pilas y baterías recargables, está explícitamente prohibido depositarlas en la basura normal. Por favor, preste atención a lo que la normativa obliga cuando usted quiera deshacerse de estos productos - sobre puntos de recogida municipal o en el mercado minorista (disposición sobre violación de la Directiva en materia de los residuos domésticos- pilas y baterías-).

Las pilas y baterías que contienen productos tóxicos están marcados con un signo y un símbolo químico. "Cd"= cadmio, "Hg"= mercurio, "Pb" = plomo

Declaración de conformidad de la Unión Europea (CE)

CE Por la presente Bresser GmbH, declara que esta unidad (Grill Thermometer BT4 / Art.No.: 70-50110), se encuentra acorde y de conformidad con los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la Directiva 1999/5/EG.

О данном руководстве



Данное руководство по эксплуатации является частью устройства. Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство по эксплуатации. Сохраните руководство по эксплуатации для последующего использования. При продаже или передаче устройства руководство по эксплуатации необходимо передать следующему владельцу (пользователю).

Данное устройство предназначено исключительно для личного использования. Устройство представляет собой электронную среду для использования мультимедийных сервисов.

Общие предупреждения

опасность УДУШЕНИЯ!

Храните упаковку (пластиковые пакеты, резиновые ленты и пр.) в недоступном для детей месте. Существует опасность УДУШЕНИЯ!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРОТОКОМ!

Данное устройство содержит электронные компоненты, приводимые в действие от источника тока (батарейки). Не оставляйте ребенка без присмотра. Устройство следует использовать только так, как указано в инструкции, иначе есть серьезный риск получить УДАР ТОКОМ.

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГА!

Вытекшая из аккумуляторных батарей кислота может

стать причиной ожога! Не допускайте попадания кислоты из аккумуляторных батарей на кожу, в глаза и слизистые оболочки. В случае попадания кислоты немедленно промойте пораженные места большим количеством чистой воды и обратитесь к врачу.

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА / ВЗРЫВА

Не допускайте нагревания устройства до высокой температуры. Используйте только рекомендованные батарейки. Не закорачивайте устройство и батарейки, не бросайте их в огонь! Перегрев и неправильное обращение могут стать причиной короткого замыкания, пожара и даже взрыва!

! ВНИМАНИЕ!

Никогда не разбирайте устройство. При возникновении неисправностей обратитесь к дилеру. Он свяжется с нашим сервисным центром и при необходимости отправит устройство в ремонт.

Защищайте устройство от тряски!

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения вследствие неправильно установленных элементов питания!

Комплектация (Fig. 1)

Термометр (А), температурный датчик со шнуром 1 м (В), 2 батарейки класса ААА (С), руководство по эксплуатации

Использование



Термометр BRESSER Grill Thermometer BT4 — это новый беспроводной кулинарный термометр для смартфона. Встроенный чип Bluetooth с малым потреблением энергии преобразует ваш смартфон в настоящее беспроводное устройство для шеф-повара.

Просто скачайте бесплатное приложение BRESSER BBIQ в App Store или Google play — и можно приступить к приготовлению пищи. Термометр BRESSER Grill Thermometer BT4 также работает как автономный кулинарный термометр.




1. Батарейки

Откройте батарейный отсек и уберите от батареек маленькую пластиковую прокладку.

Примечание: Длинный гудок, который издаст термометр, означает, что батарейки вставлены правильно. Устройство готово к использованию.

2. Температурный датчик

Подключите температурный датчик к гнезду на левом боку устройства BBIQ. ЖК-дисплей включится, и на нем появится значок поиска Bluetooth .


3. Подключение

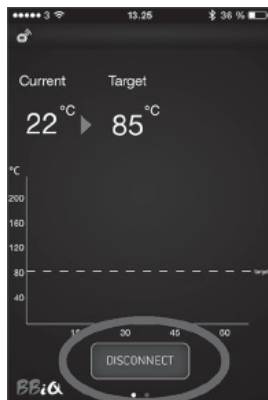
Включите Bluetooth в настройках (Settings) вашего смартфона.



4. Подключение термометра к приложению

Нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку SYNC (на плоской стороне устройства / Fig. 2), чтобы начать поиск телефона.

Нажмите CONNECT в приложении BBiQ App, чтобы соединить оба устройства. Если они соединились правильно, в левом верхнем углу появится желтый значок BBiQ .



5. Использование термометра

Мы запрограммировали разные температуры приготовления для основных видов мяса. Поэтому вы с легкостью можете приступить к стряпне. Можно выбрать один из перечисленных видов мяса или установить нужную температуру вручную:

VEAL / BEEF
(Телятина/Говядина)



CHICKEN
(Курица)



PORK
(Свинина)



LAMB
(Баранина)



	W.DONE	MEDIUM	M.RARE	RARE
BEEF	76	71	63	60
VEAL	76	71	71	N/A
PORK	76	71	N/A	N/A
CHICKEN	82	N/A	N/A	N/A
LAMB	76	71	63	N/A

Нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку SET. Значок мяса начнет мигать.

С помощью кнопок +/- выберите один из 5 видов мяса и нажмите кнопку SET для подтверждения выбора.

С помощью кнопок +/- buttons выберите способ приготовления мяса — Сильная прожарка, Средняя прожарка, Средняя прожарка с кровью, С кровью. Нажмите кнопку SET для подтверждения выбора.

Индикатор температуры начнет мигать. Нажмите кнопку SET для подтверждения выбора или измените температуру на нужную вам вручную.

Теперь можно вставить температурный датчик в мясо и начать готовить.

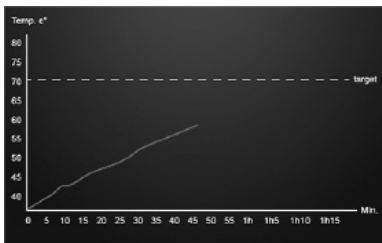
Когда мясо нагреется до нужной температуры, прозвучит сигнал. Чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку DISCONNECT или выньте датчик из термометра.

ПРИМЕЧАНИЕ: Помните, что датчик нужно ставить в самую толстую часть куска мяса. Убедитесь, что провод датчика не попадет в область действия открытого огня или температур свыше 380 °C (716 °F).

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы продлить срок службы батареек, всегда вынимайте температурный датчик из термометра после использования и выключайте устройство.

6. График

На графике показано изменение температуры в зависимости от времени.



7. Таймер

В приложении есть функция простого таймера.

Установите время сигнала.

Нажмите START TIMER. Таймер начнет отсчет, по истечении времени прозвучит сигнал.

8. Технические характеристики

Питание: 2 батарейки LR03 (AAA) 1,5 В

Диапазон измерений Температура: от 0 °C до +240 °C

Максимально допустимый нагрев для провода: 380 °C

Дальность действия беспроводного сигнала: 30 м (без препятствий).

Требования к системе

Смартфон или планшет с Apple iOS (версия 7 или выше) или Android (версия 4.2.2 или выше) и Bluetooth 4.0 Smart Ready

9. Уход и обслуживание

Перед чисткой отключите устройство от источника питания (выньте батарейки)!

Протирайте поверхности устройства сухой салфеткой. Не используйте чистящую жидкость, она может повредить электронные компоненты.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения вследствие неправильно установленных элементов питания!

Используйте только рекомендованные батарейки.

Заменяйте весь комплект разряженных или использованных батареек целиком. Не устанавливайте батарейки разных марок, типов или емкостей. Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, выньте из него батарейки!

10. УТИЛИЗАЦИЯ



Утилизируйте упаковку как предписано законом. При необходимости проконсультируйтесь с местными властями.



Не выбрасывайте электронные детали в обычный мусорный контейнер.

Европейская директива по утилизации электронного и электрического оборудования 2002/96/EU и соответствующие ей законы требуют отдельного сбора и переработки подобных устройств.



Элементы питания не являются бытовыми отходами, поэтому в соответствии с законодательными требованиями их необходимо сдавать в пункты приема использованных элементов питания. Вы можете бесплатно сдать использованные элементы питания в нашем магазине или рядом с вами (например, в торговых точках или в пунктах приема).

На элементах питания изображен перечеркнутый контейнер, а также указано содержащееся ядовитое вещество: «Cd» обозначает кадмий, «Hg» – ртуть, а «Pb» – свинец.

Сертификат соответствия ЕС

CE Фирма Bresser GmbH подтверждает соответствие устройства (Grill Thermometer BT4 / Art.No.: 70-50110) требованиям директивы 1999/5/EG.

DE

GB

FR

IT

ES

RU

Garantie / Warranty

DE GARANTIE & SERVICE

Die reguläre Garantiezeit beträgt 2 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs. Um von einer verlängerten, freiwilligen Garantiezeit wie auf dem Geschenkkarton angegeben zu profitieren, ist eine Registrierung auf unserer Website erforderlich. Die vollständigen Garantiebedingungen sowie Informationen zu Garantiezeitverlängerung und Serviceleistungen können Sie unter www.bresser.de/garantiebedingungen einsehen. Sie wünschen eine ausführliche Anleitung zu diesem Produkt in einer bestimmten Sprache? Dann besuchen Sie unsere Website über nachfolgenden Link (QR Code) für verfügbare Versionen. Alternativ können Sie uns auch eine E-Mail an die Adresse manuals@bresser.de schicken oder eine Nachricht unter +49 (0) 2872 - 8074-220* hinterlassen. Bitte geben Sie stets Ihren Namen, Ihre genaue Adresse, eine gültige Telefonnummer und E-Mail-Adresse sowie die Artikelnummer und -bezeichnung an.

*Lokale Rufnummer in Deutschland (Die Höhe der Gebühren je Telefonat ist abhängig vom Tarif Ihres Telefonanbieters); Anrufe aus dem Ausland sind mit höheren Kosten verbunden.

GB WARRANTY & SERVICE

The regular guarantee period is 2 years and begins on the day of purchase. To benefit from an extended voluntary guarantee period as stated on the gift box, registration on our website is required. You can consult the full guarantee terms as well as information on extending the guarantee period and details of our services at www.bresser.de/warranty_terms. Would you like detailed instructions for this product in a particular language? Then visit our website via the link below (QR code) for available versions. Alternatively you can also send an email to manuals@bresser.de or leave a message on +49 (0) 28 72 – 80 74-220*. Please always state your name, precise address, a valid phone number and email address, as well as the article number and name.

*Number charged at local rates in Germany (the amount you will be charged per phone call will depend on the tariff of your phone provider); calls from abroad will involve higher costs.

FR GARANTIE ET SERVICE

La durée normale de la garantie est de 2 ans à compter du jour de l'achat. Afin de pouvoir profiter d'une prolongation facultative de la garantie, comme il est indiqué sur le carton d'emballage, vous devez vous enregistrer sur notre site Internet. Vous pouvez consulter l'intégralité des conditions de garantie ainsi que les informations concernant la prolongation de la garantie et les prestations de service sur www.bresser.de/warranty_terms. Vous souhaitez un mode d'emploi détaillé pour ce produit dans une langue spécifique ? Alors consultez notre site Internet à l'aide du lien suivant (code QR) pour voir les versions disponibles. Vous pouvez également nous envoyer un e-mail à l'adresse manuals@bresser.de ou nous laisser un message au +49 (0) 28 72 - 80 74-220*. Indiquez toujours votre nom, votre adresse exacte, un numéro de téléphone et une adresse e-mail valides ainsi que le numéro de l'article et sa description.

**Numéro d'appel local en Allemagne (le montant des frais par appel téléphonique dépend du tarif de votre opérateur téléphonique) ; les appels depuis l'étranger entraînent des coûts plus élevés.

NL GARANTIE & SERVICE

De reguliere garantieperiode bedraagt 2 jaar en begint op de dag van aankoop. Om gebruik te maken van een verlengde vrijwillige garantieperiode zoals aangegeven op de geschenkverpakking is aangegeven dient het product op onze website geregistreerd te worden. De volledige garantievoorwaarden en informatie over de verlenging van de garantieperiode en servicediensten kunt u bekijken op www.bresser.de/warranty_terms. U wenst een uitvoerige gebruikshandleiding voor dit product in een specifieke taal? Bezoek dan onze website via deze link (QR Code) voor alle beschikbare versies. U kunt ook een e-mail sturen naar manuals@bresser.de of een bericht achterlaten op nummer +49 (0) 28 72 - 80 74-220*. Vermeld alstublieft altijd uw naam, uw exacte adres, een geldig telefoonnummer en e-mailadres, evenals het artikelnummer en het kenmerk.

*Lokaal nummer in Duitsland (het tarief voor het telefoongesprek is afhankelijk van het tarief van uw telefoonprovider). Telefoongesprekken uit het buitenland brengen hogere kosten met zich mee.

ES GARANTÍA Y SERVICIO

El período regular de garantía es dos años iniciándose en el día de la compra. Para beneficiarse de un período de garantía más largo y voluntario tal y como se indica en la caja de regalo es necesario registrarse en nuestra página web. Las condiciones de garantía completas así como informaciones relativas a la ampliación de la garantía y los servicios pueden encontrarse en www.bresser.de/warranty_terms. ¿Desearía recibir unas instrucciones de uso completas sobre este producto en un idioma determinado? Entonces visite nuestra página web utilizando el siguiente enlace (código QR) para ver las versiones disponibles. O envíenos un mensaje a la dirección de correo manuals@bresser.de o déjenos un mensaje telefónico en el siguiente número +49 (0) 28 72 – 80 74-220*. Asegúrese de dejar su nombre, dirección, teléfono válido, una dirección de correo electrónico así como el número del artículo y su descripción.

*Número local de Alemania (el importe de cada llamada telefónica dependen de las tarifas de los distribuidores); Las llamadas des del extranjero están ligadas a costes suplementarios.

IT GARANZIA E ASSISTENZA

La durata regolare della garanzia è di 2 anni e decorre dalla data dell'acquisto. Per godere di un'estensione volontaria della garanzia come descritto sulla confezione regalo, è necessario registrarsi nel nostro sito Web. Le condizioni complete di garanzia e le informazioni sull'estensione di garanzia e i servizi di assistenza sono visibili al sito www.bresser.de/warranty_terms. Desidera ricevere informazioni esaustive su questo prodotto in una lingua specifica? Venga a visitare il nostro sito Web al seguente link (codice QR Code) per conoscere le versioni disponibili.

RU ГАРАНТИЯ

Гарантийный период составляет 2 лет со дня покупки устройства. Сохраните чек, подтверждающий дату покупки. При обнаружении неисправностей в течение гарантийного срока устройство следует вернуть дилеру, у которого оно было приобретено. Вам вернут отремонтированное устройство или его замену.

На сайте BRESSER размещены дополнительные материалы о данном продукте (руководство по эксплуатации, технические характеристики и пр.), которые можно просмотреть, пройдя по указанной ссылке или считав данный QR-код при помощи любого мобильного устройства.



www.bresser.de/7050110



www.bresser.de/start/bresser



Bresser GmbH

Gutenbergstr. 2 · DE-46414 Rhede
Germany

www.bresser.de · service@bresser.de

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. · Errors and technical changes reserved. · Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques. · Vergissingen en technische veranderingen voorbehouden. · Con riserva di errori e modifiche tecniche. · Queda reservada la posibilidad de incluir modificaciones o de que el texto contenga errores. · Оставляем за собой право на ошибки и технические изменения.
ANL7050110MSP1014BRESSER