

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: DTT361-01

### Digital Cooking Thermometer / Timer - 30 °C / +200°C



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual: Digital Cooking Thermometer Timer DTT361-01

## 1. General Information

The Digital Cooking Thermometer Timer DTT361-01 is designed for accurate temperature measurement in various cooking applications. Ideal for home and professional kitchens, this device offers a versatile range of functionalities to enhance your cooking experience.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Always ensure the thermometer is turned off when not in use. Avoid exposing the device to water or moisture to prevent electrical hazards.
- **Thermometer Probes:** The metal probe can reach high temperatures. Always handle with care after use to avoid burns.
- **Placement:** Do not leave the thermometer unattended while in use, particularly in hot environments.
- **Children:** Keep this device out of reach of children to prevent accidents or misuse.
- **Calibration:** Regularly calibrate the thermometer to ensure accurate readings.
- **Storage:** Store in a cool, dry place when not in use.

## 3. Product Specifications

- **Measuring range:** -30 °C to +200 °C
- **Accuracy:** ±1 °C (from -20 °C to +100 °C); ±2 °C (above +100 °C)
- **Display:** Digital LCD
- **Power Supply:** 1 x 1.5V Battery (included)
- **Dimensions:** 15.2 x 3.3 x 2.0 cm
- **Weight:** 80 g

## 4. Setup and Installation

- Remove the thermometer from the packaging.
- Insert the provided battery into the device as follows:
  - Locate the battery compartment on the back of the thermometer.
  - Open the compartment and insert the battery ensuring the polarity (+ and -) matches the indicated directions.
  - Close the battery compartment securely.
- Choose a suitable location for the thermometer, ensuring it is within reach but out of direct contact with water or heat sources.

## 5. Operation

- **Powering On/Off:** Press the power button to turn on the device. To switch off, press the power button again.
- **Setting Temperature:** Insert the probe into the item being measured. Wait for a few seconds for the temperature to stabilize.
- **Timer Function:** To use the timer feature, set the desired time using the timer buttons and start the countdown.
- **Reading Temperature:** The current temperature will be displayed on the LCD screen.

## 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the thermometer and probe with a damp cloth after each use.
- Avoid using abrasive cleaners or materials that could scratch the surface.
- Ensure the probe is sanitized before and after use, especially when measuring different food items.

## 7. Troubleshooting

- **No Display:** Check if the battery is installed correctly or replace it if dead.
- **Inaccurate Readings:** Ensure the probe is clean and properly inserted. If readings continue to be incorrect, recalibrate the thermometer.
- **Timer Not Functioning:** Reset the timer by turning the device off and then back on. Set the timer again.

## 8. Disposal

Dispose of the thermometer and its components according to local regulations. Do not dispose of the device with regular household waste. Take it to an appropriate recycling facility.

## 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für das Digitale Kochthermometer mit Timer DTT361-01

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Digitale Kochthermometer mit Timer DTT361-01 entschieden haben. Mit diesem präzisen Thermometer können Sie die Temperatur Ihrer Speisen einfach überwachen, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Thermometer nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser und Feuchtigkeit, um elektrische Schäden zu verhindern.
- Berühren Sie die Messspitze während des Betriebs nicht, da sie sehr heiß werden kann.
- Halten Sie das Thermometer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Entsorgen Sie das Gerät ordnungsgemäß gemäß den lokalen Vorschriften.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen, bevor Sie es verwenden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Temperaturbereich: -30 °C bis +200 °C
- Genauigkeit: ±1 °C
- Batterietyp: 1 x 1.5V AAA (nicht enthalten)
- Display: Digitalanzeige
- Timer-Funktion: Ja
- Gehäusematerial: Kunststoff
- Kabellänge: 1 m

## 4. Einrichtung und Installation

- Entpacken Sie das Thermometer und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Legen Sie die Batterie gemäß der Plus- und Minusmarkierung in das Batteriefach ein.
- Stellen Sie sicher, dass die Außensensoreinheit nicht von anderen Objekten blockiert wird.
- Schalten Sie das Thermometer ein, indem Sie die Einschalttaste drücken.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur- und Timer-Einstellung, indem Sie die entsprechenden Tasten verwenden.

## 5. Betrieb

- Stecken Sie die Spitze des Thermometers in das Lebensmittel, das Sie messen möchten.
- Warten Sie einige Sekunden, bis die Temperatur auf dem Display stabil angezeigt wird.
- Nutzen Sie die Timer-Funktion, um die Kochzeit optimal zu steuern.
- Beachten Sie die eingestellte Temperaturwarnung, um Überkochen zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Edelstahlspitze des Thermometers mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Thermometer an einem trockenen Ort, wenn es nicht benutzt wird.

## 7. Fehlersuche

- Temperatur wird nicht angezeigt: Überprüfen Sie, ob die Batterie richtig eingelegt ist oder ob die Batterie leer ist.
- Ungenaue Messwerte: Kalibrieren Sie das Thermometer gemäß den Herstelleranweisungen neu.
- Gerät funktioniert nicht: Stellen Sie sicher, dass das Thermometer an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Thermometer gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass die Batterien ordnungsgemäß recycelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Digitale Kookthermometer Timer DTT361-01

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van de Digitale Kookthermometer Timer DTT361-01. Dit product is ontworpen voor nauwkeurige temperatuurmetingen van kookvoeding en biedt handige timerfuncties. Gebruik dit apparaat om de perfectie van uw gerechten te waarborgen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Gebruik de thermometer niet in een oven of op andere hoge temperatuur oppervlakken.
- Blijf binnen het temperatuurbereik van -30°C tot +200°C.
- Vermijd direct contact met vuur of andere extreme hittebronnen.
- Bewaar het apparaat op een veilige plaats buiten het bereik van kinderen.
- Controleer regelmatig op slijtage of schade. Gebruik het apparaat niet als het defect is.
- Houd de voeler en het apparaat schoon en vrij van voedselresten om smelting of andere risico's te voorkomen.
- Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het product gebruikt.

### 3. Productspecificaties

- Model: DTT361-01
- Temperatuurbereik: -30°C tot +200°C
- Afleesnauwkeurigheid: ±1°C
- Voedingsbron: 1 x 1.5V batterij (inbegrepen)
- Timer functie: Ja (maximaal 99 minuten en 59 seconden)
- Display: LCD scherm
- Kleur: Zwart met zilveren accenten
- Materiaal: Kunststof en roestvrij staal

### 4. Opstelling en Installatie

1. Haal de digitale kookthermometer uit de verpakking.
2. Verwijder de batterij isolatie voordat u het apparaat inschakelt.
3. Plaats de thermometer in het te meten voedsel door de metalen voeler voorzichtig in te brengen. Zorg ervoor dat de voeler zich in het midden van het voedsel bevindt voor een nauwkeurige meting.
4. Zet de thermometer aan door de aan/uit-knop in te drukken.
5. Stel de timer in indien nodig door de tijdstelknop te gebruiken.

### 5. Gebruik

- Druk op de 'Mode'-knop om tussen de thermometer- en timerfunctie te schakelen.
- Voor temperatuurmeting: plaats de voeler in het voedsel, wacht tot het LCD-scherm stabiliseert en lees de temperatuur af.
- Voor het instellen van de timer: stel de gewenste tijd in met de knoppen en start de timer.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Reinig de buitenkant van de thermometer met een zachte, vochtige doek.
- Maak de voeler schoon met warm water en zeep. Vermijd het onderdompelen van het apparaat in water.
- Controleer regelmatig op eventuele schade aan de voeler of het display.

### 7. Problemen Oplossen

- Het apparaat gaat niet aan: controleer of de batterij correct is geplaatst en vervang deze indien nodig.
- Onjuiste temperatuurweergave: zorg ervoor dat de voeler stevig in het voedsel zit en niet in contact komt met botten of andere harde oppervlakken.
- Timer werkt niet: controleer of de timer correct is ingesteld. Reset indien nodig.

### 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u het apparaat op een milieuvriendelijke manier weggooit. Gooi het apparaat niet bij het huisvuil, maar lever het in bij een recyclingcentrum dat elektronische apparatuur accepteert.

### 9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Termómetro Digital de Cocina y Temporizador DTT361-01

## 1. Información General

Gracias por elegir el Termómetro Digital de Cocina y Temporizador DTT361-01. Este dispositivo es ideal para chefs profesionales y aficionados que desean garantizar un control preciso de la temperatura en sus preparaciones culinarias.

## 2. Información de Seguridad

- Este termómetro está diseñado únicamente para uso culinario. No lo utilice para mediciones fuera de este contexto.
- No sumerja el dispositivo en agua ni lo exponga a condiciones húmedas durante un período prolongado.
- Para evitar riesgos de quemaduras, no toque la sonda caliente inmediatamente después de su uso.
- Mantenga el termómetro fuera del alcance de los niños.
- No intente reparar el termómetro por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Rango de temperatura: de -30 °C a +200 °C
- Precisión:  $\pm 1$  °C
- Pantalla: digital
- Fuente de energía: batería (incluida)
- Material: acero inoxidable y plásticos de alta calidad
- Tamaño de la sonda: 150 mm
- Tiempo de respuesta: 5 - 10 segundos

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire el termómetro de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén incluidos.
2. Inserte la batería en el compartimento correspondiente, siguiendo las indicaciones de polaridad (+ y -).
3. Encienda el termómetro presionando el botón de encendido.
4. Calibre el termómetro siguiendo las instrucciones de la pantalla, si es necesario.
5. Verifique que la pantalla funcione correctamente antes de comenzar la operación.

## 5. Operación

1. Inserte la sonda en la parte más gruesa del alimento sin tocar huesos o superficies que no sean comida.
2. Espere hasta que la pantalla muestre una lectura estable.
3. Para usar la función de temporizador, configure el tiempo deseado y presione el botón de inicio.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie la sonda con un paño húmedo o enjuáguela con agua tibia. No use productos químicos agresivos.
- No sumerja el termómetro en agua.
- Guarde el termómetro en un lugar seco y a temperatura ambiente.

## 7. Solución de Problemas

- Si el termómetro no enciende, verifique la batería.
- Si la lectura de temperatura es inexacta, calibra el dispositivo o verifica la limpieza de la sonda.
- Si la pantalla muestra un error, reinicie el dispositivo y consulte el manual de usuario.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del termómetro, no lo deseche con la basura doméstica. Recicle los componentes de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje de electrónicos y productos. Consulte con su autoridad local para conocer los métodos apropiados de eliminación.

## 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o consultas, puede contactarnos a través de:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### Thermomètre de Cuisine Numérique DTT361-01

#### 1. Informations Générales

Félicitations pour l'acquisition de notre Thermomètre de Cuisine Numérique DTT361-01. Cet appareil est conçu pour offrir une mesure précise de la température des aliments, facilitant ainsi votre expérience de cuisson.

#### 2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- Chaleur excessive : Ne pas exposer le thermomètre à des températures supérieures à 200 °C.
- Manipulation : Prendre des précautions lors de la manipulation de l'aiguille du thermomètre, car elle peut être chaude après utilisation.
- Ne pas immerger : N'immergez pas le thermomètre dans l'eau ou tout autre liquide.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Défaillance de l'appareil : Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

#### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : DTT361-01
- Plage de température : De -30 °C à +200 °C
- Précision :  $\pm 1$  °C
- Temps de réponse : Environ 5 à 10 secondes
- Affichage : Écran LCD
- Alimentation : Pile 1 x CR2032 (incluse)

#### 4. Installation et Mise en Place

- Retirez le thermomètre de son emballage.
- Insérez la pile CR2032 fournie dans le compartiment de la batterie, en respectant la polarité.
- Assurez-vous que l'appareil est propre et sec avant d'utiliser le capteur.
- Placez-le dans l'article que vous souhaitez mesurer, en veillant à ce que l'aiguille soit insérée au centre de l'aliment pour obtenir une lecture précise.

#### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Attendez quelques secondes pour que le thermomètre stabilise la température ambiante.
- Insérez la sonde dans l'aliment.
- Lisez la température affichée sur l'écran LCD.

#### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez la sonde avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec pour éviter la corrosion de la sonde.

#### 7. Dépannage

- L'écran LCD est vide : Vérifiez la pile et remplacez-la si nécessaire.
- Lecture instable : Assurez-vous que la sonde est correctement insérée et attendez quelques secondes pour stabiliser la lecture.
- Temps de réponse lent : Cela peut indiquer que la sonde est sale ou endommagée. Nettoyez ou remplacez la sonde si nécessaire.

#### 8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroniques. Ne jetez pas le thermomètre avec les ordures ménagères. Vérifiez les points de recyclage disponibles dans votre région.

#### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Termometro Digitale e Timer DTT361-01

### 1. Informazioni Generali

Il Termometro Digitale e Timer DTT361-01 è progettato per garantire misurazioni precise delle temperature e per fornire funzionalità di cronometraggio durante la cottura. Questo dispositivo è ideale per uso domestico e professionale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il termometro solo per scopi previsti.
- Non immergere il termometro in liquidi né utilizzare in ambienti umidi.
- Non utilizzare il termometro in forno o su superfici calde.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare di riparare o smontare il dispositivo.
- Assicurarsi che il sensore del termometro non venga a contatto con oggetti metallici durante l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Intervallo di temperatura: da -30°C a +200°C
- Precisione:  $\pm 1^\circ\text{C}$
- Dimensione del display: 3 pollici
- Alimentazione: Batteria CR2032 inclusa
- Tempo massimo di cronometraggio: 99 ore, 59 minuti e 59 secondi
- Funzione di allerta acustica

### 4. Installazione e Configurazione

- Estrarre il termometro dalla confezione e rimuovere la pellicola protettiva.
- Inserire la batteria CR2032 nel compartimento della batteria seguendo la polarità indicata.
- Accendere il termometro premendo il pulsante di accensione.
- Selezionare la modalità desiderata (temperatura o timer) utilizzando il pulsante di modalità.
- Posizionare il sensore di temperatura nel cibo da misurare.

### 5. Funzionamento

- Per misurare la temperatura: inserire il sensore del termometro nel cibo e attendere che il display mostri una lettura stabile.
- Per utilizzare il timer: impostare il tempo desiderato e premere il pulsante di avvio. Un allerta acustica suonerà al termine del countdown.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il sensore e il corpo del termometro con un panno umido dopo ogni uso.
- Non immergere il termometro in acqua o in altri liquidi.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il display non si accende, controllare la batteria e sostituirla se necessario.
- Se le letture della temperatura sembrano imprecise, assicurarsi che il sensore non sia in contatto con superfici calde o fredde.
- In caso di malfunzionamento, contattare il servizio clienti.

### 8. Smaltimento

- Smaltire il termometro e la batteria in conformità con le normative locali sui rifiuti elettronici.
- Non gettare il dispositivo in un normale contenitore per rifiuti.

### 9. Contatti

Per assistenza e informazioni:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania