

# Gebruikershandboek

- Gebruiksaanwijzing
- Garantievoorwaarden
- Omgang met elektrische apparaten en batterijen

## ET-734 Dual Probe Wireless Remote Thermometer



### Bijzonderheden:

- Set bestaande uit ontvanger, zender, 2 hybride probes en 2 Grill-Clips
- Bewaakt twee temperaturen tegelijk: 1x product plus 1x grillruimte of 2x product cq. 2x grillruimte
- 90 cm probekabel, geschikt voor temperaturen tot 380 °C
- Ontvangerinstellingen blijven na het uitschakelen bewaard
- 6 voorinstelde temperaturen voor rund, kalf, lam, varken, kip en kalkoen
- Bonus: 9 wildsoorten: hert/ree, eland, wapiti, buffel, konijn, everzwijn, eend, gevogelte, vis
- Voorinstelde temperaturen naar eigen smaak te wijzigen
- Signaal bij het bereiken van de ingestelde temperatuur
- Alarm wanneer de draadloze verbinding langer dan een minuut wegvalt
- 100 meter draadloos bereik in het open veld
- Omschakelbaar tussen Celsius en Fahrenheit
- 4 stuks AAA-batterijen meegeleverd

### Gebruiksaanwijzing

Lees de onderstaande aanwijzingen voor gebruik van de Big Green Egg ET-734 Dual Probe Wireless Remote Thermometer aandachtig door.

### Inleiding

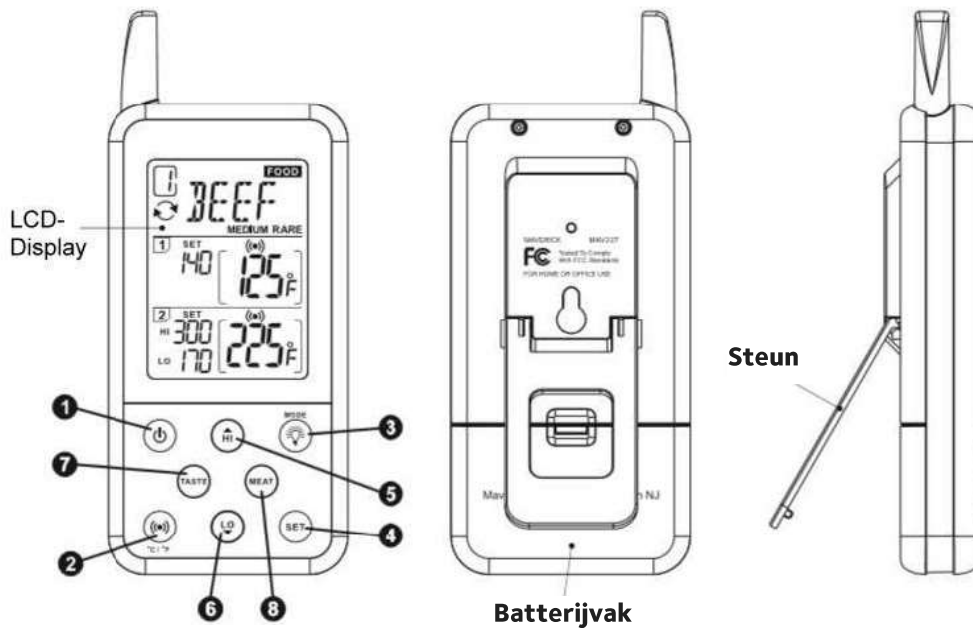
Gefeliciteerd met uw aankoop van deze Big Green Egg ET-734 Dual Probe Wireless Remote Thermometer. Met deze programmeerbare draadloze thermometer meet u tegelijk de kerntemperatuur van uw product en de temperatuur in de grillruimte van uw BBQ-Grill & Smoker - en dat tot op een afstand van 100 meter in het open veld tussen zender en ontvanger.

### Omvang levering/onderdelen

1. 1x ontvanger (Receiver)
2. 1x zender (Transmitter)
3. 2x roestvrijstalen probes voor product en grillruimte
4. 2x Grill-Clips
5. 4x AAA-batterijen



## Beschrijving van de ontvanger (Receiver)



- LCD-display – weergavescherm voor alle symbolen, temperaturen en tijden
- Batterijvak – voor twee AAA-batterijen
- Steun – uitklapbaar, om de ontvanger stabiel neer te zetten

## Bedieningsknoppen van de ontvanger

### 1. AAN/UIT

Druk op deze knop om de ontvanger in en uit te schakelen.

### 2. Alarm, °C/°F

Knop voor het in- en uitschakelen van de alarmfunctie. Houd deze knop twee seconden lang ingedrukt om te schakelen tussen °C en °F.

### 3. LICHT/MODE

Druk op deze knop om de achtergrondverlichting van het LCD-display vijf seconden lang in te schakelen. Drukt u op deze knop tijdens het instellen (SET), dan schakelt u om tussen product en grillruimte.

### 4. SET

Houd deze knop twee seconden lang ingedrukt om het instellen (SET) te activeren.

### 5. HI

Druk op de knop HI tijdens het instellen (SET) voor het

omschakelen tussen probe 1 en probe 2. De ingestelde temperatuur verhogen voor grillruimte en product: Houd deze knop langer dan twee seconden ingedrukt om de ingestelde temperatuur met tien graden per seconde te verhogen.

### 6. LO

Druk op de knop LO tijdens het instellen (SET) voor het omschakelen tussen probe 1 en probe 2. De ingestelde temperatuur verlagen voor grillruimte en product: Houd deze knop langer dan twee seconden ingedrukt om de ingestelde temperatuur met tien graden per seconde te verlagen.

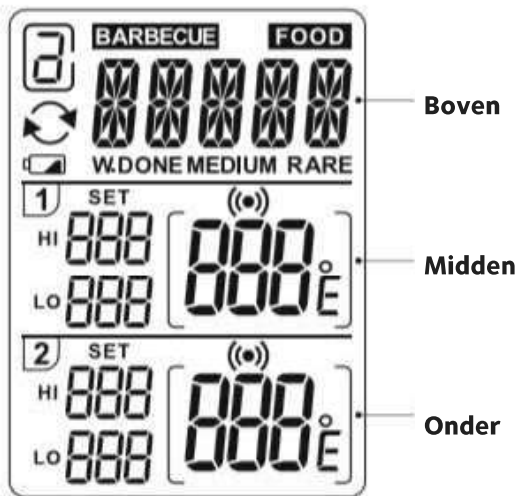
### 7. TASTE

Druk op de knop TASTE tijdens het instellen (SET) om de temperatuurinstelling te veranderen voor de gewenste garing van het gekozen product.

### 8. MEAT

Druk op de knop MEAT tijdens het instellen (SET) om een andere vleessoort te kiezen.

## LCD-display van de ontvanger



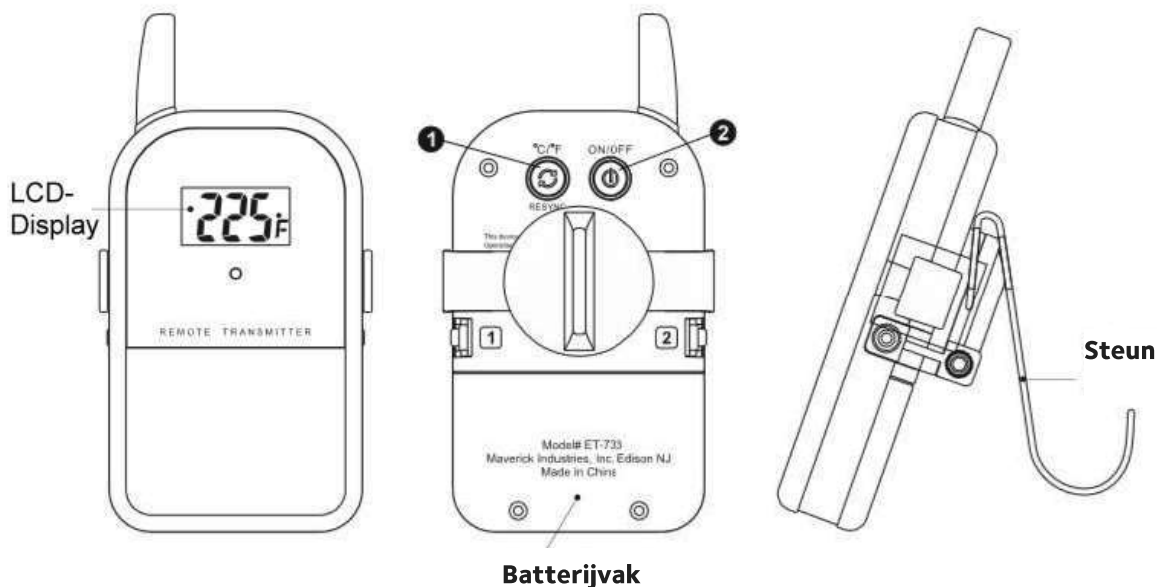
### De LCD-display van de ontvanger bestaat uit drie delen.

Bovenin staat informatie over de probe (1 resp. 2), de modus (grillruimte/BARBECUE of product/FOOD) alsmede de vleessoort/MEAT en de garing/TASTE.

In het midden staan de ingestelde temperatuur (SET) en de actuele temperatuur van probe 1.

Onderin staan de ingestelde temperatuur (SET) en de actuele temperatuur van probe 2.

## Beschrijving van de zender (Transmitter)



- **LCD-display** – geeft de temperatuur van probe 1 en probe 2 aan. Het scherm schakelt automatisch heen-en-weer tussen probe 1 en probe 2. (Let op: Druk op de RESYNC-knop aan de achterkant van de behuizing om de temperatuurweergave om te schakelen tussen °C en °F.)
- **Steun/ophangbeugel** – zet de zender stabiel neer, of draai de beugel om en hang hem op.
- **Batterijvak** – voor twee AAA-batterijen.
- **1** – Aansluitpunt (Plug-In) voor een van de roestvrijstalen probes
- **2** – Aansluitpunt (Plug-In) voor een van de roestvrijstalen probes

## Bedieningsknoppen zender (aan de achterkant)

### 1. RESYNC

Handmatige overdracht, breekt het automatisch aanmelden af. Houd deze knop twee seconden lang ingedrukt om de zender draadloos aan te melden bij de ontvanger. Druk kort op deze knop om de temperatuurweergave om te schakelen tussen °C en °F.

### 2. AAN/UIT (ON/OFF)

Houd deze knop twee seconden lang ingedrukt om de zender in en uit te schakelen.



## Batterijen plaatsen

### 1. Ontvanger (Receiver)

Open het batterijvak aan de achterzijde van de ontvanger. Druk daarvoor zachtjes op het deksel van het batterijvak en schuif het deksel vervolgens naar onderen. Plaats twee AAA-batterijen in het batterijvak. Let daarbij op de juiste polariteit. Sluit het batterijvak weer.

### 2. Zender (Transmitter)

Open het batterijvak aan de achterzijde van de zender. Draai daarvoor eerst de twee schroefjes los die in het deksel van het batterijvak zitten. Verwijder het deksel. Plaats twee AAA-batterijen in het batterijvak. Let daarbij op de juiste polariteit. Sluit het batterijvak weer.

### De zender en ontvanger aanmelden (draadloze verbinding maken)

Elke keer dat u de Dual Probe Wireless Remote Thermometer inschakelt, moet de ontvanger zich instellen op de draadloze frequentie van de zender. U doet dit als volgt.

1. Sluit de roestvrijstalen probes aan op de aansluitpunten op de zender.  
Opmerking: Beide probes zijn identiek. U kunt ze zowel gebruiken voor het product als voor de grillruimte.
2. Schakel de ontvanger in door de aan-uitknop twee seconden lang ingedrukt te houden.
3. Schakel de zender in door de aan-uitknop (ON/OFF) aan de achterkant van de zender twee seconden lang ingedrukt te houden. Doe dit binnen 120 seconden na het inschakelen van de ontvanger. Alleen binnen deze periode kan de ontvanger de registratiecode van de zender ontvangen. Als er niet binnen 5-10 seconden een piepje klinkt en in het scherm staat (of knippert) “---”, druk dan twee seconden lang op de aan-uitknop (ON/OFF) om de zender uit en weer in te schakelen. In plaats van de zender met de aan-uitknop in en uit te schakelen, kunt u ook twee seconden lang op de RESYNC-knop drukken - dat levert hetzelfde resultaat.
4. Het aanmelden is gelukt wanneer er een piepje klinkt en er op de LCD-display van de ontvanger de temperaturen van de probes worden weergegeven.

### Alarm bij verbreken van de draadloze verbinding

Het kan gebeuren dat de ontvanger geen signaal meer ontvangt van de zender: Bijvoorbeeld wanneer de ontvanger buiten het bereik van de zender komt, wanneer de draadloze verbinding wordt gestoord of wanneer de zender wordt uitgeschakeld. Blijft de draadloze verbinding langer dan vier minuten onderbroken, dan begint de ontvanger om de vier seconden te piepen om erop te wijzen dat de draadloze verbinding opnieuw tot stand moet worden gebracht. Druk op een van de knoppen op de ontvanger om het alarmsignaal uit te schakelen.

Herstel de draadloze verbinding door de ontvanger in de buurt van de zender te houden, en de ontvanger daarna uit te schakelen en weer aan te zetten. Druk vervolgens binnen 120 seconden op de RESYNC-knop van de zender en houd deze twee seconden lang ingedrukt. In het display van de ontvanger verschijnt nu weer de temperatuur.

### Opmerking:

De „RESYNC“-knop kan slechts één keer per twaalf seconden worden gebruikt. Lukt de synchronisatie niet direct de eerste keer, wacht dan twaalf seconden voordat u opnieuw de „RESYNC“-knop indrukt. U kunt ook de aan-uitknop (ON/OFF) twee seconden lang indrukken om de zender uit te schakelen en daarna weer in te schakelen. Dat levert hetzelfde resultaat.

### U kunt twee temperaturen tegelijk bewaken en zelf kiezen welke temperatuur moet worden bewaakt:

1x product plus 1x grillruimte of 2x product cq. 2x grillruimte.

### Selecteren van de product- en grillruimtebewaking

Druk twee seconden lang op de SET-knop. In de linkerbovenhoek begint de probe-aanduiding (1) of (2) te knippen.

Zolang de probe-aanduiding (1) of (2) knippert, kunt u op de knop HI of LO drukken om tussen probe 1 en 2 heen-en-weer te schakelen. Druk op de knop SET om de gekozen probe te selecteren. Na uw keuze van de probe begint de aanduiding FOOD (product) of BARBECUE (grillruimte) te knippen. Druk op de knop MODE om tussen FOOD (product) en BARBECUE (grillruimte) heen-en-weer te schakelen.



Selecteert u FOOD (product) dan wordt daaronder in het LCD-display een vleessoort weergegeven (bijv. BEEF = rund). Tegelijkertijd wordt de ingestelde temperatuur (HI SET) weergegeven in het midden van het scherm (wanneer probe 1 is geactiveerd) of onderin het scherm (wanneer probe 2 is geactiveerd). Selecteert u BARBECUE dan blijft het veld bovenin het scherm leeg. De ingestelde temperatuur (HI SET) wordt weergegeven in het midden van het scherm wanneer probe 1 is geactiveerd, of onderin het scherm wanneer probe 2 is geactiveerd.

Druk op de knop SET om uw keuze te bevestigen. Doet u dat niet, dan schakelt het apparaat na enkele seconden vanzelf over op uw keuze.

### Productselectie

Drukt u in de productstand (FOOD) op SET, dan begint bovenin het scherm MEAT (vleessoort) te knipperen. Nu kunt u de te grillen vleessoort instellen alsmede de garing (TASTE), en u kunt desgewenst de voor die garing ingestelde temperatuur naar eigen inzicht aanpassen.

Druk op de MEAT-knop (vleessoort) om één van de 15 voorgeprogrammeerde soorten vlees te kiezen. Dit zijn BEEF (rund), VEAL (kalf), LAMB (lam), PORK (varken), CHICKEN (kip), TURKEY (kalkoen), DEER (hert/ree), ELK (wapiti), MOOSE (eland), BUFFALO (buffel), RABBIT (konijn), BOAR (everzwijn), DUCK (eend), BIRD (overige gevogelte) en FISH (vis). Druk op de TASTE-knop terwijl de vleessoort knippert om een garing te selecteren (insteltemperatuur).

Daarnaast kunt u terwijl de vleessoort knippert, de ingestelde temperatuur (garing) met HI verhogen en met LO verlagen. Het temperatuurbereik in de productstand (FOOD) loopt van 0 tot 300 °C (32 tot 572 °F).

Druk op de SET-knop om uw instellingen te activeren. Ook wanneer u enkele seconden lang geen knoppen meer indrukt, worden de instellingen automatisch geactiveerd.

Vleessoort		Garing			
		Well Done	Medium	Medium Rare	Rare
Rund	Beef	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	52 °C (125 °F)
Kalf	Veal	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	
Lam	Lamb	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)	60 °C (140 °F)	
Varken	Pork	71 °C (160 °F)	66 °C (150 °F)		
Kip	Chick	77 °C (160 °F)			
Kalkoen	Turky	77 °C (160 °F)			
Hert/ree	Deer			60 °C (140 °F)	57 °C (135 °F)
Eland	Elk			60 °C (140 °F)	
Wapiti	Moose	71 °C (160 °F)		60 °C (140 °F)	
Buffel	Buflo			60 °C (140 °F)	52 °C (125 °F)
Konijn	Rabbt		71 °C (160 °F)		
Everzwijn	Boar		66 °C (150 °F)		
Eend	Duck				57 °C (135 °F)
Gevogelte	Bird		71 °C (160 °F)		
Vis	Fish			57 °C (135 °F)	52 °C (125 °F)



**Grillruimteselectie**

Drukt u in de grillruimtestand (BARBECUE) op SET, dan begint bovenin het scherm de ingestelde maximumtemperatuur (HI SET) te knipperen. Druk op HI om deze waarde te verhogen, of druk op LO om hem te verlagen. De maximumtemperatuur (HI SET) kan worden ingesteld tussen 60 en 300 °C (140 en 572 °F). Bij levering is deze waarde ingesteld op 121 °C (250 °F).

Druk op SET om de maximale temperatuur (HI SET) in te stellen. De ingestelde minimumtemperatuur (LO SET) begint nu te knipperen. Druk op HI om deze waarde te verhogen, of druk op LO om hem te verlagen. Het instelbereik voor de lage temperatuur ligt tussen 0 en 290 °C (32 en 554 °F); bij levering is deze waarde ingesteld op 93 °C (200 °F).

Druk op de SET-knop om uw instellingen te activeren. Ook wanneer u enkele seconden lang geen knoppen meer indrukt, worden de instellingen automatisch geactiveerd.

**Opmerking:**

U kunt de maximumtemperatuur voor de grillruimte niet lager instellen dan de minimumtemperatuur. Probeer u dat toch te doen, dan wordt de minimumtemperatuur (LO) ingesteld op één graad Celsius (resp. 2 graden Fahrenheit) onder de ingestelde maximumtemperatuur (HI).

**Temperatuuralarm activeren**

Druk op de knop ALERT, °C/°F om het temperatuuralarm voor zowel probe 1 als probe 2 te activeren. Het alarmsymbool verschijnt nu boven de actuele temperatuurwaarde.

In de volgende gevallen laat de ontvanger een alarmsignaal (piepjes) horen en beginnen het alarmsymbool en de gemeten temperatuurwaarde te knipperen:

- a) De gemeten kerntemperatuur heeft de ingestelde maximale temperatuur voor het product overschreden.  
(Het alarmsignaal bestaat uit drie piepjes per seconde wanneer de meettemperatuur binnen 6 °C (10 °F) onder of boven de ingestelde temperatuur ligt, en vier keer per seconde wanneer de insteltemperatuur is bereikt.)
- b) De gemeten grillruimte-temperatuur heeft de ingestelde maximale temperatuur voor de grillruimte overschreden.  
(Het alarmsignaal klinkt twee keer per seconde).
- c) De gemeten grillruimte-temperatuur heeft de ingestelde minimale temperatuur voor de grillruimte onderschreden.  
(Het alarmsignaal klinkt één keer per seconde).

**Let op:**

Wanneer u op de knop ALERT, °C/°F drukt terwijl de actuele temperatuur die de probe meet hoger is dan de ingestelde producttemperatuur (FOOD) of buiten het instelbereik voor de grillruimtetemperatuur ligt, dan beginnen het alarmsymbool en de actuele probe-temperatuur direct te knipperen.

**Opmerking:**

Het minimumalarm voor de grillruimte-temperatuur wordt pas geactiveerd wanneer de actuele grillruimte-temperatuur tenminste één keer hoger is geweest dan de ingestelde minimale temperatuur voor de grillruimte.

**Bijvoorbeeld:**

U stelt de minimumtemperatuur voor de grillruimte in op 100 °C (220 °F) en u activeert het alarm door op de knop "ALERT, °C/°F, START/STOP" te drukken. De ontvanger geeft nu GEEN alarmsignaal en ook knippert de weergegeven waarde niet, zelfs wanneer de actuele temperatuur lager is dan 100 °C (220 °F). De veronderstelling hierbij is, dat de grillruimte nog niet "op temperatuur" is gekomen. Pas wanneer de actuele temperatuur hoger wordt dan 100 °C (220 °F) en daarna weer daalt tot onder deze waarde, wordt er alarm geslagen en begint de ontvanger te piepen en te knipperen.

**Opmerking:**

De ontvanger onthoudt welke waarden u instelt voor de temperatuuralarmen (product en grillruimte), ook wanneer u het apparaat uitschakelt.



## Standaardwerkwijze bij barbecueën in de open lucht

### Bewaking van één grillruimte-temperatuur en één producttemperatuur

Het onderstaande voorbeeld beschrijft de werkwijze voor het instellen van de alarmen wanneer u een stuk rundvlees een kerntemperatuur van 80 °C (173 °F) wilt laten bereiken, waarbij de temperatuur van de grillruimte niet lager mag worden dan 107 °C (225 °F) en niet hoger dan 135 °C (275 °F).

#### De thermometer voorbereiden

1. Schakel zender en ontvanger in en meld de zender aan bij de ontvanger.
2. Leg een stuk rundvlees (BEEF) op het barbecuerooster.
3. Steek probe 1 tot in de kern van het dikste stuk van de steak. Zorg dat de probe geen contact maakt met bot, en zorg dat de punt niet in een vetrand zit.
4. Bevestig met de klem probe 2 aan het barbecuerooster.
5. Leid de kabels van de probes zodanig, dat ze niet in de buurt van de vlammen komen en niet door het barbecuedeksel worden afgeklemd.
6. Plaats de zender ver genoeg van de warmtebron van de grill. Zet de zender NOOIT op of onder het gesloten deksel. De probes zijn waterdicht en kunnen ook in de regen worden gebruikt.

#### Probe 1: Product, rundvlees, doorbakken, insteltemperatuur 80 °C (173 °F)

1. Druk twee seconden lang op de SET-knop.
2. Druk op de knop HI of LO om de knipperende probe-indicatie linksboven in het scherm naar (1) om te schakelen.
3. Druk daarna kort op de knop SET.
4. Druk op de knop MODE, zodat er FOOD (product) in het scherm komt te staan.
5. Druk daarna kort op de knop SET.
6. Druk op de knop MEAT totdat er BEEF (rund) in het scherm komt te staan.
7. Druk daarna kort op de knop TASTE totdat er W.DONE (doorbakken) in het scherm komt te staan.
8. Druk daarna kort op de knop HI totdat de insteltemperatuur (HI SET) 80 in het scherm komt te staan.
9. Druk op SET.

#### Probe 2: Grillruimte, minimumtemperatuur (LO SET) 107 °C (225 °F), maximumtemperatuur (HI SET) 135 °C (275 °F)

1. Druk twee seconden lang op de SET-knop.
2. Druk op de knop HI of LO om de knipperende probe-indicatie linksboven in het scherm naar (2) om te schakelen.
3. Druk daarna kort op de knop SET.
4. Druk op de knop MODE totdat er BARBECUE (grillruimte) in het scherm komt te staan.
5. Druk daarna kort op de knop SET.
6. Druk op de knop HI of LO tot er als maximumtemperatuur (HI SET) 135 °C of 275 °C in het scherm komt te staan.
7. Druk daarna kort op de knop SET.
8. Druk op de knop HI of LO tot er als minimumtemperatuur (LO SET) 107 °C of 225 °C in het scherm komt te staan.
9. Druk op de knop SET.

#### Praktische tips

- Wanneer de ontvanger en/of de zender geen temperatuur weergeeft in het LCD-display maar „LLL” of „HHH”, laat de probe dan eerst afkoelen tot de omgevingstemperatuur. Staat er dan nog steeds „LLL” of „HHH” in het scherm, druk dan de stekkers van de probes nogmaals goed vast in de aansluitingen op de zender en draai ze daarbij een beetje heen-en-weer zodat ze goed contact maken. Blijft het probleem bestaan, dan zit er waarschijnlijk kortsluiting in de probekabel door binnendringend vocht of oververhitting.
- Dompel de probes bij het schoonmaken nooit onder in water.
- Zorg dat de probes en hun kabels niet in contact komen met vlammen of gloeiende houtskool.
- Defecte probes kunt u tijdens de garantieperiode onder bijsluiting van de aankoopbon terugsturen naar het retouradres dat in het hoofdstuk „Garantievoorwaarden” staat vermeld. We sturen u dan gratis een nieuwe probe.
- Is de gemeten temperatuur te hoog of stijgt deze te snel, controleer dan of u de punt van de probe niet door het stuk vlees heen heeft gestoken zodat hij uit het vlees steekt. Steek de punt van de probe midden in de kern van het dikste punt van het vlees. Zorg dat de probe geen contact maakt met bot, en zorg dat de punt niet in een vetrand zit.



## Waarschuwingen

1. Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de roestvrijstalen probes en hun kabels vastpakt tijdens of direct na het barbecueën. Raak ze nooit met blote handen aan.
2. Houd kinderen uit de buurt van de roestvrijstalen probes en de probekabels.
3. Reinig de roestvrijstalen probes en maak ze na elk gebruik goed droog.
4. Gebruik de ontvanger niet in de regen – hij is NIET WATERDICHT. De zender is weliswaar regenwaterbestendig, maar niet waterdicht. Dompel ze nooit onder in water.
5. Voorkom corrosie van de contacten door de stekkers van de probes en de aansluitpunten van de zender niet in contact te laten komen met water of andere vloeistoffen. Slechte contacten kunnen verkeerde meetwaarden opleveren.
6. Stel de zender en de ontvanger niet bloot aan hittebronnen en plaats ze nooit op een heet oppervlak.
7. Plaats de roestvrijstalen probes niet in een magnetron.
8. Het meetbereik van deze barbecue- en grillthermometer ligt tussen 0 en 300 °C (32 en 572 °F). Bij lage temperaturen wordt LLL weergegeven, en bij temperaturen hoger dan 210 °C (410 °F) wordt HHH weergegeven. Gebruik de roestvrijstalen probes niet bij temperaturen van meer dan 210 °C (410 °F) om beschadiging van de kabels te voorkomen.
9. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen jonger dan 12 jaar.

## Schoonmaken

1. Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de roestvrijstalen probes en hun kabels vastpakt tijdens of direct na het barbecueën. Raak ze nooit met blote handen aan.
2. Houd kinderen uit de buurt van de roestvrijstalen probes en de probekabels.
3. Maak de punt van de probe schoon met een sopje van warm afwaswater en maak hem direct daarna weer goed droog. Dompel de probes bij het schoonmaken nooit onder in water.
4. Veeg de zender en de ontvanger met een vochtige doek schoon, en dompel ze nooit onder in water.

**Verander nooit iets aan dit apparaat en voer ook zelf geen reparaties uit. Doet u dat toch, of gebruikt u het apparaat verkeerd, dan vervalt de garantie.**

## Garantievoorwaarden

### 1. Algemeen

Big Green Egg verleent garantie op alle Big Green Egg-producten conform de Europese wetgeving indien er sprake is van defecten door materiaal- en productiefouten. Uitgezonderd zijn defecten die zijn ontstaan door verkeerd gebruik.

### 2. Garantieperiode

De garantieperiode beslaat 24 maanden na de aankoopdatum. Op het aankoopbewijs (kassabon, kwitantie of factuur) moeten de aankoopdatum en de gegevens van de verkoper duidelijk staan vermeld.

### 3. Klachten

De klant of verkoper dient klachten schriftelijk in te dienen. U kan hierbij worden gevraagd om ook het aankoopbewijs en het defecte artikel op te sturen.

### 4. Oplossing

Is het artikel inderdaad defect, dan vervangen we het door u een nieuw en gelijkwaardig artikel toe te sturen. De levering hiervan is gratis.

### 5. Retourzenden

Retourzenden van het defecte artikel is alleen nodig wanneer de verkoper hier uitdrukkelijk om vraagt. In dat geval betaalt de verkoper de verzendkosten.

### 6. Uitsluitingen

Bij verkeerd gebruik van de Big Green Egg-producten vervalt de garantie. In dat geval betaalt de klant zelf de kosten van herstel of vervanging.

### Heeft u nog vragen over onze garantievoorwaarden?

Bel ons dan, of stuur ons een e-mail. Neem gerust contact met ons op.





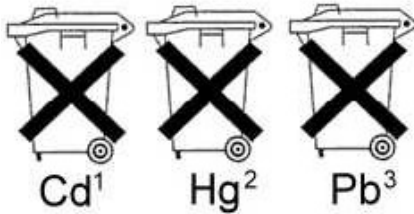
## Omgang met batterijen

Lever lege batterijen en accu's altijd ter recycling in bij een officieel inzamelpunt. In sommige landen is dit zelfs wettelijk verplicht en staan er boetes op het niet correct afvoeren van batterijen en accu's.

Lege batterijen horen niet in het huisvuil. Lever lege batterijen altijd in bij één van de officiële inzamelpunten in een winkel of bij de gemeente.

Na gebruik mag u ze ook naar ons terugsturen.

Lege batterijen kunnen schadelijke stoffen en zware metalen bevatten die schade toebrengen aan het milieu en aan de gezondheid. Batterijen zijn zeer geschikt voor recycling en bevatten waardevolle grondstoffen als ijzer, zink, mangaan en nikkel.



### De afvalbak met het kruis erover betekent:

Batterijen en accu's horen niet in het huisvuil.

De aanduidingen onder de afvalbak staan voor:

- (1) Cd: Batterij bevat cadmium
- (2) Hg: Batterij bevat kwik
- (3) Pb: Batterij bevat lood

## Omgang met elektrische en elektronische apparaten

### Afvoeren van oude elektrische apparaten



*De Europese richtlijn 2002/96/EG over het afvoeren van afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE) bepaalt, dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet in het algemeen huisvuil thuishoren. Gebruikte apparaten moeten apart van het gewone huisvuil worden ingezameld zodat er steeds meer apparaten en materialen op verantwoorde wijze gerecycled kunnen worden, met als doel om schadelijke gevolgen voor de gezondheid van mensen en voor het milieu te verminderen.*

Op alle apparaten staat het symbool van de afvalbak met het kruis erover om aan de verplicht gescheiden inzameling te herinneren. Als consument dient u bij uw gemeente of bij de verkoper te informeren naar de manier waarop u het apparaat na afloop van zijn levensduur als afval moet aanbieden.

**Bied ook het verpakkingsmateriaal als gescheiden afval aan. Informeer bij uw gemeente op welke manier u de verschillende soorten afval moet aanbieden.**