

Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Mode d'emploi
Instrucciones para el manejo
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni



Kat. Nr. 14.1502

Fig. 1

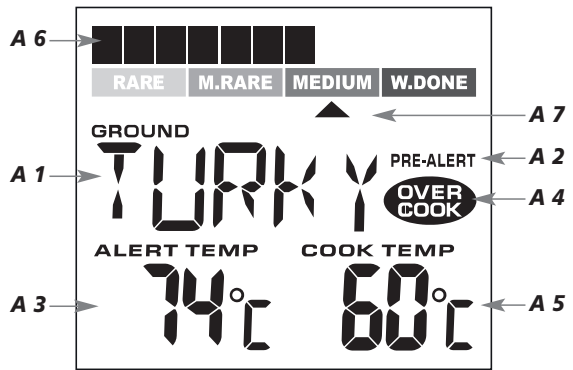
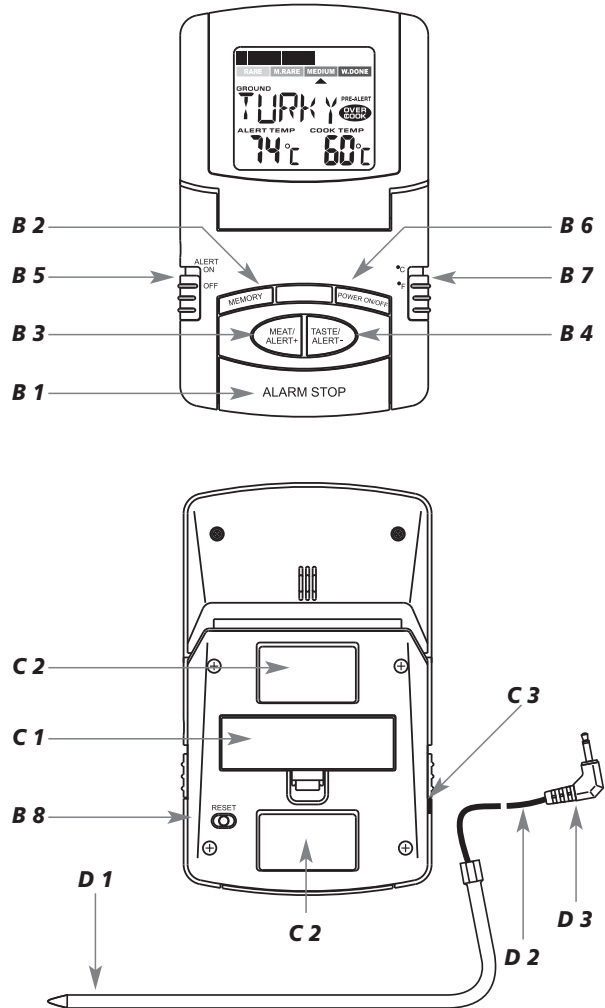


Fig. 2



Digitales Bratenthermometer

D

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses digitale Bratenthermometer aus dem Hause TFA entschieden haben.

1. Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten

- **Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.** So werden Sie mit Ihrem neuen Gerät vertraut, lernen alle Funktionen und Bestandteile kennen, erfahren wichtige Details für die Inbetriebnahme und den Umgang mit dem Gerät und erhalten Tipps für den Störfall.
- **Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Geräts und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch. Für Schäden, die aus Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.**
- **Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!**
- **Bewahren Sie diese Anleitung gut auf!**

2. Lieferumfang

- Digitales Bratenthermometer
- Metallfühler mit 1 m Silikonkabel
- Batterie 1,5 V AAA
- Bedienungsanleitung

3. Einsatzbereich und alle Vorteile Ihres neuen Gerätes auf einen Blick

- Zur optimalen Zubereitung von Fleisch und Geflügel durch Überwachung der Kerntemperatur
- Verwendbar für den Backofen oder Grill, ideal auch zum Garen bei Niedrigtemperatur
- Verschiedene Fleischsorten und Garstufen vorprogrammiert:
 - Rind, Schwein, Huhn, Truthahn, Kalb, Lamm, Schinken, Ente, Rippe, Hackfleisch
 - Well done (durchgebraten), medium (halb durchgebraten), medium rare (blutig) und rare (stark blutig)
- Individuelle Temperaturvorgabe einstellbar
- Drei Alarmstufen zum Erreichen der Zieltemperatur
- Einstichfühler aus Metall mit 1 m Silikonkabel
- Messbereich 0 bis +100°C / +32 bis +212°F, °C/°F-umschaltbar
- Als Tischgerät mit aufstellbarem Display und Befestigungsmagneten

Digitales Bratenthermometer

D

4. Zu Ihrer Sicherheit

- Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung dargestellt wird.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke oder zur öffentlichen Information geeignet und nur für den privaten Gebrauch bestimmt.



Vorsicht! Verletzungsgefahr:

- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Messfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle.
- Bewahren Sie das Gerät und die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinandernehmen oder aufladen. Explosionsgefahr!
- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren. Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden. Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden. Beim Hantieren mit ausgelaufenen Batterien chemikalienbeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!



Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Anzeigegerät keinen hohen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus. Nur der Fühler und das Kabel sind hitzebeständig bis 220°C. Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Tauchen Sie den Fühler und das Kabel nicht in Wasser, sonst kann Feuchtigkeit in den Sensor eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Digitales Bratenthermometer

D

5. Bestandteile

A: Display (Fig. 1):

- A 1:** Ausgewählte Fleischsorte
Beispiel: GROUND TURKY = Putenhackfleisch
- A 2:** Voralarm
(noch 10°C/°F bis zum Erreichen der Zieltemperatur)
- A 3:** Zieltemperatur
- A 4:** Zieltemperatur um 10°C/°F überschritten
- A 5:** Aktuelle Kerntemperatur
- A 6:** Balkendiagramm für Garstufe
- A 7:** Indikator für Zielgarstufe

B: Tasten (Fig. 2):

- B 1:** ALARM STOP Taste
- B 2:** MEMORY Taste
- B 3:** MEAT / ALERT / + Taste
- B 4:** TASTE / ALERT / - Taste
- B 5:** ALERT ON/OFF Schalter
- B 6:** POWER ON/OFF Taste
- B 7:** °C / °F Schalter
- B 8:** RESET Taste

C: Gehäuse (Fig. 2):

- C 1:** Batteriefach
- C 2:** Befestigungsmagnete
- C 3:** Anschlussbuchse für Fühler

D: Fühler (Fig. 2):

- D 1:** Einstichfühler
- D 2:** Silikonkabel
- D 3:** Anschlussstecker

Digitales Bratenthermometer

D

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Gerätes und legen Sie die Batterie 1,5 V AAA ein. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterie. Schließen Sie den Deckel wieder.
- Ein Piepton ertönt und alle Segmente werden kurz angezeigt. Das Gerät ist betriebsbereit.
- Mit dem °C/°F Schalter auf der Seite des Gerätes können Sie die Anzeige von °C auf °F umschalten.
- Stecken Sie den Verbindungsstecker für das Fühlerkabel in den Anschluss auf der linken Seite des Gerätes.

7. Anwendung

7.1 Vorbereitung

- Drücken Sie die POWER ON/OFF Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Mit der MEAT/ALERT/+ Taste wählen Sie die Fleischsorte und mit der TASTE/ALERT/- Taste die Garstufe aus (Tabelle). Die Zieltemperatur wird automatisch angezeigt.
 - ▶ Wählen Sie statt einer Fleischsorte PGM aus, können Sie hier einen individuellen Temperaturwert speichern. Halten Sie die MEMORY Taste gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt. Geben Sie mit der MEAT/ALERT/+ und der TASTE/ALERT/- Taste die gewünschte Temperatur ein. Speichern Sie den Wert mit der MEMORY Taste.
 - ▶ Auch die vorgeschlagenen Zieltemperaturen können auf diese Weise individuell angepasst werden.
- Stecken Sie den Fühler mind. 2,5 cm tief in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen. Schieben Sie den Braten in den Ofen und stellen Sie die entsprechende Ofentemperatur ein.
- Führen Sie das Kabel einfach nach außen. Es passt sich der Form der Ofendichtung an. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren!

Digitales Bratenthermometer

D

- Das Thermometer in Ofennähe (Kabellänge 1 m) mit den Magneten befestigen oder aufstellen und das Display hochklappen.

7.2 Messvorgang

- Schieben Sie den ALERT ON/OFF Schalter auf Position ON.
- Der Messfühler bleibt während des ganzen Bratvorgangs im Braten. Die aktuelle Kerntemperatur und die erreichte Garstufe werden permanent auf dem Display angezeigt.
- Hat die Kerntemperatur die Zielvorgabe bis auf 10 °C/°F erreicht, ertönt der Voralarm (alle 5 Sekunden) und PRE-ALERT blinkt im Display.
- Hat die Kerntemperatur die Zielvorgabe erreicht, ertönt der Alarm (4 kurze Alarmtöne in Folge) und ALERT blinkt im Display.
- Hat die Kerntemperatur die Zielvorgabe um 10 °C/°F überschritten, ertönt ein dauerhafter Alarmton und OVER COOK blinkt im Display.
- Beenden Sie den Alarm mit der ALARM STOP Taste.
- Schieben Sie den ALERT ON/OFF Schalter auf Position OFF, schalten Sie die Alarmfunktion aus.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch mit dem POWER ON/OFF Taste aus.

Temperaturen °C

Display	BEEF	PORK	CHICK	TURKY	VEAL
Fleischsorte	Rind	Schwein	Huhn	Pute	Kalb
*Garstufe					
Well done	77	77	82	82	77
Medium	71				71
Medium rare	63				63
Rare	60				60

* Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.

Digitales Bratenthermometer

D

Display	LAMB	HAM	DUCK	RIBS
Fleischsorte	Lamm	Schinken	Ente	Rippe
*Garstufe				
Well done	77	71	82	77
Medium	71			71
Medium rare	63			63
Rare	60			60

* Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.

Achtung: GROUND = Hackfleisch

Display	GROUND BEEF	GROUND PORK	GROUND CHICK	GROUND TURKY
Fleischsorte	Rinder-Hack	Schweine-Hack	Hühner-Hack	Puten-Hack
*Garstufe				
Well done	71	71	74	74

* Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.

Display	GROUND VEAL	GROUND LAMB	PGM
Fleischsorte	Kalbs-Hack	Lamm-Hack	Individueller Wert
*Garstufe			
Well done	71	71	(70)

* Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.

Digitales Bratenthermometer

D

8. Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät und den Fühler mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Vor Feuchtigkeit schützen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Bewahren Sie Ihr Gerät an einem trockenen Platz auf.

8.1 Batteriewechsel

- Wenn das Display oder der Alarmton schwächer wird, wechseln Sie bitte die Batterie.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Gerätes und legen Sie eine neue Batterie 1,5 V AAA ein. Vergewissern Sie sich, dass die Batterie polrichtig eingelegt ist. Schließen Sie den Deckel wieder.

9. Störungen

Problem	Fehlerbeseitigung
Keine Anzeige	→ Gerät einschalten → Batterie polrichtig einlegen → Batterie wechseln
Anzeige „Hi“	→ Temperatur am Sensor > 100°C/212°F
Anzeige „Lo“	→ Temperatur am Sensor < 0°C/32°F → Anschluss des Fühlerkabels überprüfen
Unkorrekte Anzeige	→ RESET Taste drücken → Batterie wechseln
Temperaturanzeige zu hoch	→ Sitz des Messfühlers im Braten prüfen

Wenn Ihr Gerät trotz dieser Maßnahmen immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Digitales Bratenthermometer

D

10. Entsorgung

Dieses Produkt wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.



Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll! Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationaler oder lokaler Bestimmungen abzugeben.

Die Bezeichnungen für enthaltene Schwermetalle sind: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben.

11. Technische Daten

Messbereich: 0 bis +100°C
+32 bis +212°F, °C/°F-umschaltbar

Auflösung: 1°C/1°F

Kabel: ca. 1 m, hitzebeständig bis 220 °C

Spannungsversorgung: 1 x 1,5V AAA Batterie

Gehäusemaße: 120 x 73 x 20 mm

Gewicht: 133,6 g (inkl. Batterie und Fühler)

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.
Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden.
www.tfa-dostmann.de 03/11

Digital meat thermometer

GB

Thank you for choosing this digital meat thermometer from TFA.

1. Before you use the instrument

- Please be sure to read the operating instructions before using it for the first time. This information will help you to familiarise yourself with your new instrument, learn all of its functions and parts, find out important details for its first use and how to operate the instrument and get advice in the event of faults.
- Following the instructions for use will prevent damage to the device and loss of your statutory warranty rights due to incorrect use.
- We are not liable for any damages occurring as a result of not following these operating instructions.
- Please take particular note of the safety advice.
- Please retain these instructions for reference!

2. Extent of delivery

- Digital meat thermometer
- Metal probe with 1 m silicone cable
- Battery 1.5 V AAA
- Instruction manual

3. Field of operation and all of the benefits of your new instrument at a glance

- For the optimal preparation of meat and poultry by monitoring the core temperature
- Can be used for the oven or grill, also ideal for cooking at low temperatures
- Different types of meat and doneness pre-programmed:
 - Beef, pork, chicken, turkey, veal, lamb, ham, duck, ribs, ground
 - well-done, medium, medium rare and rare
- Individual temperature requirements can be programmed
- Three alarm levels for reaching the target temperature
- Metal probe with 1 m silicone cable
- Measuring range: 0...+100°C (+32...+212 °F), °C/°F switchable
- As table-top device with foldable display and magnets

Digital meat thermometer

GB

4. For your safety

- The product is exclusively intended for the field of operation described above. The product should only be used as described within these instructions.
- Repairs, modifications or changes to the instrument by the consumer are prohibited.
- The product is not to be used for medical purpose or for public information, but is determined for home use only.

**Caution!
Risk of injury:**

- Wear heat-resistant protective gloves when you touch the sensor during or after cooking.
- Do not use the instrument in the microwave.
- Keep this instrument and the batteries out of reach of children.
- Batteries must not be thrown in fire, short-circuited, taken apart or recharged. Danger of explosion!
- Batteries contain harmful acids. Low batteries should be changed soon to avoid the damage resulting from a leaking battery. Remove the battery if you do not use the instrument for a longer period of time. Wear chemical-resistant protective gloves and glasses when handling with leaked batteries.

**Important information on product safety!**

- Do not place the unit near extreme temperatures, vibration or shock. Only the probe and the cable are heat resistant until 220 °C. Never place the probe directly over fire.
- Do not immerse the cable and the probe into water. Water can penetrate into the precision sensor and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.

Digital meat thermometer

GB

5. Elements**A: Display (Fig. 1):**

- A 1:** Chosen type of meat
Example: Ground turkey
- A 2:** Pre-Alarm
(another 10 °C/°F until target temperature is reached)
- A 3:** Target temperature
- A 4:** Target temperature is over 10 °C/°F
- A 5:** Actual core temperature
- A 6:** Bar chart for doneness
- A 7:** Indicator for target doneness

B: Buttons (Fig. 2):

- B 1:** ALARM STOP button
- B 2:** MEMORY button
- B 3:** MEAT / ALERT / + button
- B 4:** TASTE / ALERT / - button
- B 5:** ALERT ON/OFF switch
- B 6:** POWER ON/OFF button
- B 7:** °C / °F switch
- B 8:** RESET button

C: Housing (Fig. 2):

- C 1:** Battery compartment
- C 2:** Magnets
- C 3:** Connector socket for probe

D: Sensor (Fig. 2):

- D 1:** Metal probe
- D 2:** Silicone cable
- D 3:** Jack plug

Digital meat thermometer

(GB)

6. Getting started

- Pull off the protection foil on the display. Open the battery compartment at the back of the instrument and insert the battery (1 x 1.5 V AAA), polarity as illustrated. Close the battery door.
- A short beep will sound and all LCD segments will light up for a short moment. The unit is now ready to use.
- With the °C/°F switch on the side of the instrument you can toggle between °C or °F as temperature unit.
- Plug the connector for the sensor cable into the socket on the left-hand side of the instrument.

7. Use

7.1 Preparation

- Press the POWER ON/OFF button to switch on the instrument.
- Press the MEAT/ALERT/+ button to choose the type of meat and the TASTE/ALERT/- button to choose the doneness (table). The target temperature will be shown automatically.
 - ▶ If you choose PGM instead of choosing a type of meat, you can save an individual temperature value here. Press and hold the MEMORY button. The temperature display flashes. Set the desired temperature with the MEAT/ALERT/+ and the TASTE/ALERT/- button. Save the value with the MEMORY button.
 - ▶ The suggested target temperatures can also be altered in this way to suit your individual requirements.
- Push the sensor at least 2.5 cm into the middle of the thickest part of the meat, for poultry between the torso and the thigh; it should touch neither bones nor cartilage and should not protrude from the meat. Put the meat into the oven and set the relevant oven temperature.
- Lead the cable outside. It adapts to the oven seal. Take care of sharp-edged frames and hinges.

Digital meat thermometer

(GB)

- Use the magnets to fasten the thermometer in position near the oven (cable length 1 m) or use it as a table-top device and fold up the display.

7.2 Measuring procedure

- Slide the ALERT ON/OFF switch to the position ON.
- The sensor remains in the meat throughout the cooking process. The current core temperature and the doneness is shown permanently on the display.
- The pre-alarm (every 5 sec.) will sound and PRE-ALERT flashes, if the core temperature is 10°C/°F away from the required target.
- The alarm tone (4 short alarm sounds subsequently) will sound and ALERT flashes, when the core temperature is reached.
- A constant alarm tone will sound and OVER COOK flashes, if the core temperature is 10°C/°F over the target.
- Press ALARM STOP button to stop the alarm.
- Slide the ALERT ON/OFF switch to the position OFF, the alarm function is deactivated.
- Press the POWER ON/OFF button to switch off the instrument.

Temperatures °C/°F

Display	BEEF	PORK	CHICK	TURKEY	VEAL
Types of meat	Beef	Pork	Chicken	Turkey	Veal
*Doneness					
Well done	77/170	77/170	82/180	82/180	77/170
Medium					71/160
Medium rare	63/145				63/145
Rare	60/140				60/140

* Different levels of doneness available depending on type of meat.

Digital meat thermometer

(GB)

Display	LAMB	HAM	DUCK	RIBS
Types of meat	Lamb	Ham	Duck	Ribs
*Doneness				
Well done	77/170	71/160	82/180	77/170
Medium	71/160			71/160
Medium rare	63/145			63/145
Rare	60/140			60/140

* Different levels of doneness available depending on type of meat.

Attention: GROUND meat

Display	GROUND BEEF	GROUND PORK	GROUND CHICK	GROUND TURKEY
Types of meat	Ground beef	Ground pork	Ground chicken	Ground turkey
*Doneness				
Well done	71/160	71/160	74/165	74/165

* Different levels of doneness available depending on type of meat.

Display	GROUND VEAL	GROUND LAMB	PGM
Types of meat	Ground veal	Ground lamb	Individual value
*Doneness			
Well done	71/160	71/160	(70/158)

* Different levels of doneness available depending on type of meat.

Digital meat thermometer

(GB)

8. Care and maintenance

- Clean the instrument and the probe with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. Protect from moisture.
- Turn off the instrument after use. Remove the battery if you do not use the instrument for a longer period of time.
- Keep the instrument in a dry place.

8.1 Battery replacement

- Replace the battery when the display becomes weak or the alarm level declines.
- Open the battery compartment at the backside of the instrument and insert a new battery (1 x 1.5 V AAA), polarity as illustrated. Close the battery door.

9. Malfunction

Problems	Troubleshooting
No display	<ul style="list-style-type: none"> → Switch on the instrument → Check battery polarity → Change battery
Display "Hi"	→ Temperature at the sensor > 100°C/212°F
Display "Lo"	<ul style="list-style-type: none"> → Temperature at the sensor < 0°C/32°F → Check the sensor cable connection
Incorrect display	<ul style="list-style-type: none"> → Press RESET button → Change battery
Temperature display is too high	→ Check the position of the sensor in the meat

Should your device fail to work despite these measures contact the supplier where you purchased your product.

Digital meat thermometer

(GB)

10. Waste disposal

This product has been manufactured using high-grade materials and components which can be recycled and reused.



Never dispose empty batteries and rechargeable batteries in household waste. As a consumer, you are legally required to take them to your retail store or to appropriate collection sites according to national or local regulations to protect the environment.

The symbols for the heavy metals contained are: Cd=cadmium, Hg=mercury, Pb=lead



This instrument is labelled in accordance with the EU Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE).

Never dispose this instrument in household waste. The user is obligated to submit old devices for environmentally-suitable disposal at a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment.

11. Specifications

Measuring range:	0...+100°C, +32...+212°F, °C/°F-reversible
Resolution:	1°C/1°F
Cable:	appr. 1 m, heat resistant up to 220 °C
Power consumption:	1 x 1.5V AAA battery
Housing dimension:	120 x 73 x 20 mm
Weight:	133.6 g (incl. battery and probe)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim
No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The specifications of this product may change without prior notice.
www.tfa-dostmann.de

03/11

Thermo-sonde de cuisson digitale

(F)

Nous vous remercions d'avoir choisi la thermo-sonde de cuisson digitale de chez TFA.

1. Avant d'utiliser l'appareil

- **Veillez lire en premier lieu la notice d'utilisation.** Vous apprendrez à vous servir de votre nouvel appareil en toute confiance, avec la description de toutes les fonctions proposées et les composants impliqués, ainsi que des détails importants pour commencer à utiliser l'appareil et des conseils en cas de dysfonctionnement.
- **En respectant ce manuel d'utilisation, vous éviterez d'endommager l'appareil et de perdre vos droits à la garantie par mauvaise utilisation.**
- **Nous n'assumons aucune responsabilité pour des dommages, qui ont été causés par non-respect de ce manuel d'utilisation.**
- **Suivez bien toutes les consignes de sécurité !**
- **Conservez soigneusement le mode d'emploi !**

2. Contenu de la livraison

- Thermo-sonde de cuisson digitale
- Sonde en métal avec 1 m câble silicone
- Pile 1,5 V AAA
- Mode d'emploi

3. Aperçu du domaine d'utilisation

et de tous les avantages de votre nouvel appareil

- Pour une préparation parfaite de la viande rouge et des volailles, grâce au contrôle de la température à cœur.
- Adapté pour le four ou le grill et idéal pour les cuissons à faible température
- Différentes sortes de viande et de types de cuisson pré-programmés:
 - Viande de bœuf, viande de porc, poule, dindon, veau, agneau, jambon, canard, côte, viande hachée.
 - Well done (bien cuit), medium (à point), medium rare (saignant) et rare (bleu)
- Températures cibles de cuisson personnalisables
- Trois niveaux d'alarme pour atteindre la température cible
- Sonde en métal avec 1 m câble silicone
- Plage de mesure: 0...+100°C /+32...+212°F, °C/°F-réversible
- Appareil de table avec écran pliable et aimants

Thermo-sonde de cuisson digitale

(F)

4. Pour votre sécurité

- L'appareil est uniquement destiné à l'utilisation décrite ci-dessus. Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.
- Cet appareil n'est pas adapté pour des besoins médicaux ou pour l'information publique, il doit servir uniquement à un usage privé.



Attention! Danger de blessure:

- Portez toujours des gants de protection contre les risques thermiques, lorsque vous manipulez la sonde pendant ou après la cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un micro-ondes.
- Maintenir l'appareil et les batteries hors de portée des enfants.
- Ne jetez jamais la batterie dans le feu, court-circuiter, démonter ou recharger. Risques d'explosion!
- Les batteries contiennent des acides nocifs pour la santé. Les batteries faibles doivent être changées le plus rapidement possible, afin d'éviter une fuite des batteries. Enlever la batterie, se vous ne l'utilisez pas pendant une durée prolongée. Pour manipuler des batteries qui ont coulé, utiliser des gants de protection chimique spécialement adaptés et porter des lunettes de protection!



Conseils importants de sécurité!

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, vibrations ou chocs. Seulement le palpeur et le câble sont résistants à la chaleur de 220 °C. Ne tenir jamais le palpeur sur le feu directement.
- N'immerger pas le palpeur et le câble dans l'eau, sinon l'humidité peut pénétrer dans le palpeur et causer une mauvaise fonction. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Thermo-sonde de cuisson digitale

(F)

5. Éléments

A: Display (Fig. 1):

- A 1:** Sorte de viande sélectionnée
Exemple: GROUND TURKY=Viande de dindon hachée
- A 2:** Alarme de prévention
(10 °C/°F jusqu'à la température cible)
- A 3:** Température cible
- A 4:** Température cible est dépassée par 10 °C/°F
- A 5:** Température à cœur actuelle
- A 6:** Diagramme à barres pour le niveau de cuisson
- A 7:** Indicateur pour niveau de cuisson voulu

B: Touches (Fig. 2):

- B 1:** Touche ALARM STOP
- B 2:** Touche MEMORY
- B 3:** Touche MEAT / ALERT / +
- B 4:** Touche TASTE / ALERT / -
- B 5:** Commutateur ALERT ON/OFF
- B 6:** Touche POWER ON/OFF
- B 7:** Commutateur °C / °F
- B 8:** Touche RESET

C: Boîtier (Fig. 2):

- C 1:** Logement batterie
- C 2:** Aimants
- C 3:** Fiche de branchement pour sonde

D: Sonde (Fig. 2):

- D 1:** Sonde à insertion
- D 2:** Câble silicone
- D 3:** Connecteur

Thermo-sonde de cuisson digitale

(F)

6. Mise en service

- Tirer la feuille de protection de l'affichage. Ouvrir le compartiment de la pile au verso de l'appareil et insérer la batterie (1 x 1,5 V AAA). Faire attention à la polarisation correcte. Refermer le couvercle du logement de batterie.
- Un signal sonore se fait entendre et tous les segments LCD s'allument. L'instrument est maintenant prêt à fonctionner.
- En pressant le commutateur °C/°F sur le côté de l'appareil, l'affichage de la température peut être ajusté en °C ou en °F.
- Insérer le connecteur pour le câble de la sonde dans le branchement sur le côté gauche de l'appareil.

7. Utilisation

7.1 Préparation

- Presser la touche POWER ON/OFF pour allumer l'appareil.
- Presser la touche MEAT/ALERT/+ pour choisir la sorte de viande et presser la touche TASTE/ALERT/- pour choisir le type de cuisson (tableau). La température cible s'effectue en mode automatique.
 - ▶ Sélectionnez PGM au lieu du type de viande, vous pouvez enregistrer ici une valeur de température personnalisée. Maintenir appuyée la touche MEMORY. L'affichage de la température clignote. Presser la touche MEAT/ALERT/+ et la touche TASTE/ALERT/- pour régler la température désirée. Pour enregistrer la valeur, presser la touche MEMORY.
 - ▶ Vous pouvez aussi, de la même façon, personnaliser les températures cibles proposées.
- Insérez la sonde à minimum 2,5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et les cuisses. La sonde ne doit pas être en contact avec les os ni le cartilage et ne doit pas dépasser du morceau de viande. Placez la viande dans le four et réglez le four sur la température voulue.
- Diriger simplement le câble vers l'extérieur. Le câble s'adapte à la forme de l'étanchéité du four. Attention aux châssis et charnières à arêtes vives!

Thermo-sonde de cuisson digitale

(F)

- Fixer le thermomètre à proximité du four (longueur du câble 1 m) avec les aimants ou le placer et relever l'affichage.

7.2 Procédé de mesure

- Pousser le commutateur ALERT ON/OFF à la position ON.
- La sonde de mesure reste dans la viande pendant toute la durée de cuisson. La température à cœur actuelle et le niveau de cuisson apparaissent en permanence sur le display.
- Quand la température à cœur s'approche à 10 °C/°F de la température cible, l'alarme de prévention (tous 5 sec.) se déclenche et PRE-ALERT clignote.
- Quand la température à cœur s'approche, l'alarme (4 signaux ensuite) se déclenche et ALERT clignote.
- Quand la température à cœur est dépassée à 10 °C/°F de la température cible, l'alarme permanent se déclenche et OVER COOK clignote.
- Pour arrêter l'alarme presser la touche ALARM STOP.
- Pousser le commutateur ALERT ON/OFF à la position OFF, la fonction d'alarme est désactivée.
- Pour arrêter l'appareil utiliser la touche POWER ON/OFF.

Températures °C

Display	BEEF	PORK	CHICK	TURKY	VEAL
Sortes de viande	Viande de bœuf	Viande de porc	Poule	Dindon	Veau
*Types de cuisson					
Well done	77	77	82	82	77
Medium	71				71
Medium rare	63				63
Rare	60				60

* Vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.

Thermo-sonde de cuisson digitale

F

Display	LAMB	HAM	DUCK	RIBS
Sortes de viande	Agneau	Jambon	Canard	Côte
*Types de cuisson				
Well done	77	71	82	77
Medium	71			71
Medium rare	63			63
Rare	60			60

* Vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.

Attention: GROUND = viande hachée

Display	GROUND BEEF	GROUND PORK	GROUND CHICK	GROUND TURKY
Sortes de viande	Viande de bœuf hachée	Viande de porc hachée	Viande de poule hachée	Viande de dindon hachée
*Types de cuisson				
Well done	71	71	74	74

* Vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.

Display	GROUND VEAL	GROUND LAMB	PGM
Sortes de viande	Viande de veau hachée	Viande d'agneau hachée	Valeur individuel
*Types de cuisson			
Well done	71	71	(70)

* Vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.

Thermo-sonde de cuisson digitale

F

8. Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de l'appareil et du senseur utilisez un chiffon doux humide. N'utilisez pas de dissolvants ou d'agents abrasifs! Protéger contre l'humidité.
- Eteignez toujours l'appareil après chaque utilisation. Enlever la batterie, si vous ne l'utilisez pas pendant une durée prolongée.
- Conserver votre appareil dans un endroit sec.

8.1 Remplacement de batterie

- Veuillez échanger la batterie si l'affichage et l'alarme deviennent faibles.
- Ouvrir le compartiment de la pile au verso de l'appareil et insérer une nouvelle batterie (1 x 1,5 V AAA). S'assurer que la batterie soit introduite avec la bonne polarisation. Refermer le couvercle du logement de batterie.

9. Défauts

Problème	Dépannage
Pas d'affichage	<ul style="list-style-type: none"> → Allumez l'appareil (POWER ON) → Contrôlez la bonne polarisation de la batterie → Echangez la batterie
Indication «Hi»	→ Température du senseur > 100°C/212°F
Indication «Lo»	<ul style="list-style-type: none"> → Température du senseur < 0°C/32°F → Vérifiez le branchement du câble de la sonde
Indication incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> → Appuyez la touche RESET → Echangez la batterie
Température trop élevée	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous au commerçant qui vous a vendu le produit.

Thermo-sonde de cuisson digitale

(F)

10. Traitement des déchets

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés.



Les piles et accus usagés ne peuvent en aucun cas être jetés dans les ordures ménagères. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rendre les piles et accus usagées chez votre revendeur ou dans une déchetterie proche de votre domicile pour les enlever sous des conditions de milieu selon les spécifications nationales et locales.

Les désignations utilisées pour les métaux lourds contenus sont les suivantes: Cd=cadmium, Hg=mercure, Pb=plomb



Cet appareil est conforme aux normes de l'UE concernant le traitement des déchets électriques et électroniques (WEEE).

L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les débris ménagers. L'utilisateur s'engage, pour le respect de l'environnement, à déposer l'appareil usagé dans un centre de traitement agréé pour les déchets électriques et électroniques.

11. Caractéristiques techniques

Plage de mesure:	0...+100°C, +32...+212°F, °C/°F-réversible
Résolution:	1°C/1°F
Câble:	environ 1m, résistant à la chaleur à 220 °C
Alimentation:	Pile 1 x 1,5 V AAA
Mesure de boîtier:	120 x 73 x 20 mm
Poids:	133,6 g (batterie et sonde incluses)

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim.
Ce mode d'emploi ou des extraits de celui-ci peuvent être publiés exclusivement avec l'approbation du TFA Dostmann. Les spécifications de ce produit sont susceptibles de modifications sans avis préalable.
www.tfa-dostmann.de

03/11

Termometro digitale per arrosto

(I)

La ringraziamo per aver scelto questo termometro digitale per arrosto della TFA.

1. Prima di impiegare l'apparecchio

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.** Avrà modo di familiarizzare con questo nuovo dispositivo, conoscerà tutte le funzioni e i componenti, apprenderà nuovi dettagli sulla messa in funzione e acquisirà dimestichezza con il dispositivo usufruendo di alcuni validi consigli in caso di guasto.
- **Rispettando le istruzioni per l'uso, eviterete anche di danneggiare il dispositivo e di compromettere la vostra garanzia per vizi, prevista dalla legge, tramite un utilizzo scorretto.**
- **Decliniamo ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.**
- **Prestare particolare attenzione alle misure di sicurezza!**
- **Conservare queste istruzioni con cura!**

2. Volume di consegna

- Termometro digitale per arrosto
- Sonda in metallo con cavo silicone 1 m
- Batteria 1,5 V AAA
- Istruzioni per l'uso

3. Tutte e applicazioni e i vantaggi del Suo nuovo dispositivo

- Per la preparazione ottimale di carne e pollame attraverso il monitoraggio della temperatura interna
- Adatto per il forno o la griglia, ideale anche per la cottura a basse temperature
- Programmato per vari tipi di carne e livelli di cotture:
 - Carne di manzo, maiale, pollo, tacchino, vitello, agnello, prosciutto, anatra, costa, carne tritata
 - Well done (ben cotto), medium (cottura media), medium rare (al sangue) e rare (molto al sangue)
- Temperatura regolabile individualmente
- Tre livelli di allarme per raggiungere la temperatura desiderata
- Sonda in metallo con cavo silicone 1 m
- Gamma temperatura: 0...+100°C / +32...+212°F, modificabile da °C a °F
- Come strumento da tavolo con display orientabile e magneti

Termometro digitale per arrosto



4. Per la sicurezza

- Il prodotto è adatto esclusivamente agli utilizzi di cui sopra. Non utilizzare il prodotto diversamente da come descritto in queste istruzioni.
- Non sono consentite la riparazione, la ricostruzione o la modifica non autorizzate del dispositivo.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi medici né per informazioni al pubblico: è destinato esclusivamente ad un utilizzo privato.



Avvertenza! Pericolo di lesioni:

- Indossare guanti resistenti al calore quando si entra in contatto con il sensore durante o dopo la cottura.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde.
- Tenere lontano l'apparecchio e le batterie dalla portata dei bambini.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzare in maniera scorretta, smontare o caricare. Pericolo di esplosione!
- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Sostituire le batterie quasi scariche al più presto possibile, allo scopo di evitare che si scarichino completamente. Rimuovere la batteria, se non lo si utilizza per un periodo prolungato. Quando si maneggiano batterie esaurite indossare guanti resistenti alle sostanze chimiche e occhiali di protezione.



Informazioni importanti sulla sicurezza del prodotto!

- Evitare di posizionare gli apparecchi in zone soggette a temperatura estrema, a vibrazioni ed a urti. Solo il sensore e il cavo sono resistenti alle alte temperature fino a 220 °C. Non tenere mai il sensore direttamente sopra la fiamma.
- Non immergere il sensore e il cavo in acqua: l'umidità può penetrare nel sensore e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.

Termometro digitale per arrosto



5. Componenti

A: Display (Fig. 1):

- A 1:** Tipi di carne selezionata
Esempio: GROUND TURKY = Carne tritata di tacchino
- A 2:** Allarme suonerà
(10 °C/°F per raggiungere la temperatura desiderata)
- A 3:** Temperatura desiderata
- A 4:** Temperatura desiderata superato di 10 °C/°F
- A 5:** Temperatura interna attuale
- A 6:** Diagramma a barre per il livello di cottura
- A 7:** Indicatore per il livello di cottura desiderato

B: Tasti (Fig. 2):

- B 1:** Tasto ALARM STOP
- B 2:** Tasto MEMORY
- B 3:** Tasto MEAT / ALERT / +
- B 4:** Tasto TASTE / ALERT / -
- B 5:** Interruttore ALERT ON/OFF
- B 6:** Tasto POWER ON/OFF
- B 7:** Interruttore °C / °F
- B 8:** Tasto RESET

C: Alloggiamento (Fig. 2):

- C 1:** Vano batteria
- C 2:** Magneti
- C 3:** Presa di collegamento per sonda

D: Sonda (Fig. 2):

- D 1:** Sonda integrata
- D 2:** Cavo in silicone
- D 3:** Connettore a spina

Termometro digitale per arrosto

①

6. Messa in funzione

- Levare il foglio protettivo dal display. Aprire il vano batteria alla parte posteriore e mettere la batteria (1 x 1,5 V AAA), osservando la corretta polarità. Chiudere il coperchio della batteria.
- Viene emesso un breve segnale acustico e tutti i segmenti del display LCD si accendono. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Tramite il interruttore °C/°F sul lato del dispositivo, l'indicazione della temperatura può essere regolata su °C oppure °F.
- Inserire il connettore a spina del cavo della sonda nella porta posta sul lato sinistro del dispositivo.

7. Usare

7.1 Preparazione

- Premere il tasto POWER ON/OFF per accendere l'apparecchio.
- Tramite il tasto MEAT/ALERT/+ scelga il tipo di carne e tramite il tasto TASTE/ALERT/- il livello di cottura (tabella). La temperatura desiderata riceve automaticamente.
 - ▶ Invece di selezionare un tipo di carne, potrà selezionare il PGM, col quale potrà memorizzare una temperatura personalizzata. Tenere premuto il tasto MEMORY. La visualizzazione della temperatura lampeggia. Inserire la temperatura desiderata con il tasto MEAT/ALERT/+ e il tasto TASTE/ALERT/-. Per memorizzare il valore premere il tasto MEMORY.
 - ▶ Anche la temperatura preimpostata può essere personalizzata in questo modo.
- Inserire la sonda ad almeno 2,5 cm di profondità al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce; non dovrebbe toccare né le ossa né la cartilagine e non dovrebbe sporgere dall'arrosto. Mettere l'arrosto nel forno e impostare la temperatura corrispondente.
- Semplicemente mettere all'esterno il cavo. Il cavo si adatta alla guarnizione del forno. Attenzione agli spigoli vivi del telaio e della cerniera.

Termometro digitale per arrosto

①

- Con il magnete, fissare il termometro vicino al forno (lunghezza del cavo 1 m) o postare e ribaltare il display verso l'alto.

7.2 Misurazione

- Spingere l'interruttore ALERT/ON/OFF sulla posizione ON.
- Il sensore resterà nel forno durante tutto il procedimento di cottura. La temperatura interna attuale e il livello di cottura raggiunto viene permanente visualizzato.
- Se la temperatura interna ha raggiunto il livello preimpostato fino ai 10 °C/°F, viene emesso l'allarme suonerà (tutte 5 sec.) e PRE-ALERT lampeggia.
- Se la temperatura interna ha raggiunto il livello preimpostato, viene emesso l'allarme (una serie di 4 segnali brevi) e ALERT lampeggia.
- Se la temperatura interna ha superato il livello preimpostato per 10 °C/°F, suono un allarme prolungato e OVER COOK lampeggia.
- Spegner la sveglia con il tasto ALARM/STOP.
- Spingere l'interruttore ALERT/ON/OFF sulla posizione OFF per disattivare la funzione di allarme.
- Spegner l'apparecchio dopo l'uso con il tasto POWER ON/OFF.

Temperatura °C

Display	BEEF	PORK	CHICK	TURKY	VEAL
Tipi di carne	Carne di manzo	Maiale	Pollo	Tacchino	Vitello
*Livelli di cottura					
Well done	77	77	82	82	77
Medium	71				71
Medium rare	63				63
Rare	60				60

* Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.

Termometro digitale per arrosto

Display	LAMB	HAM	DUCK	RIBS
Tipi di carne	Agnello	Prosciutto	Anatra	Costa
*Livelli di cottura				
Well done	77	71	82	77
Medium	71			71
Medium rare	63			63
Rare	60			60

* Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.

Attenzione: GROUND = carne tritata

Display	GROUND BEEF	GROUND PORK	GROUND CHICK	GROUND TURKEY
Tipi di carne	Carne tritata di manzo	Carne tritata di maiale	Carne tritata di pollo	Carne tritata di tacchino
*Livelli di cottura				
Well done	71	71	74	74

* Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.

Display	GROUND VEAL	GROUND LAMB	PGM
Tipi di carne	Carne tritata di vitello	Carne tritata di agnello	Valor individuale
*Livelli di cottura			
Well done		71	71 (70)

* Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.

Termometro digitale per arrosto**8. Cura e manutenzione**

- Quando si pulisce l'apparecchio e la sonda, usare solo un panno soffice inumidito con acqua. Non usare solventi o abrasivi. Proteggere dall'umidità.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso. Rimuovere la batteria, se non lo si utilizza per un periodo prolungato.
- Collocare l'apparecchio in luogo asciutto.

8.1 Sostituzione de la batteria

- Cambiare la batteria se la visualizzazione o il segnale acustico di allarme diventano più deboli.
- Aprire il vano batteria alla parte posteriore e mettere una batteria nuova (1 x 1,5 V AAA). Accertarsi di aver inserito la batteria con le polarità giuste. Chiudere il coperchio della batteria.

9. Disfunzioni

Problema	Risoluzione dei problemi
Nessuna indicazione	→ Accendere l'apparecchio (POWER ON) → Inserire la batteria con le polarità giuste → Sostituire la batteria
Indicazione "Hi"	→ Temperatura al sensore > 100°C/212°F
Indicazione "Lo"	→ Temperatura al sensore < 0°C/32°F → Controllare il cavo del sensore
Indicazione non corretta	→ Premere il tasto RESET → Sostituire la batteria
Temperatura troppo alta	→ Controllare la sede del sensore

Qualora il vostro dispositivo continui a non funzionare nonostante questa procedura, rivolgetevi al venditore presso il quale avete acquistato il prodotto.

Termometro digitale per arrosto



10. Smaltimento

Questo prodotto è stato realizzato utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.



È assolutamente vietato gettare le batterie e batterie ricaricabili tra i rifiuti domestici.

In qualità di consumatore, lei è tenuto per legge a consegnare, per lo smaltimento ecologico, le batterie usate al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali.

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono:

Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo



Questo dispositivo è etichettato in base alle norme UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme all'immondizia domestica. Il consumatore è tenuto a consegnare, per lo smaltimento ecologico, il vecchio dispositivo presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

11. Dati tecnici

Gamma:	0...+100°C +32...+212°F, °C/°F-modificabile
Risoluzione:	1°C/1°F
Cavo:	ca. 1m, resistente ad alta temperatura di 220 °C
Alimentazione:	Batteria 1 x 1,5V AAA
Misure alloggiamento:	120 x 73 x 20 mm
Peso:	133,6 g (incl. batteria e sonda)

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim
È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. Le specifiche di questo prodotto possono cambiare senza preavviso.
www.tfa-dostmann.de

03/11

Digitale braadthermometer



Harelijk dank dat u deze digitale braadthermometer van de firma TFA hebt gekozen.

1. Voor u met het apparaat gaat werken

- Lees de **gebruiksaanwijzing aandachtig**. Zo raakt u vertrouwd met uw nieuwe apparaat en leert u alle functies en onderdelen kennen, komt u belangrijke details te weten met het oog op het in bedrijf nemen van het apparaat en de omgang ermee en krijgt tips voor geval van een storing.
- **Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat vermijdt u ook beschadigingen van het apparaat en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten bij gebreken niet meer gelden door verkeerd gebruik.**
- **Voor schade die wordt veroorzaakt door het negeren van de handleiding geven wij geen garantie.**
- **Let in elk geval op de veiligheidsinstructies!**
- **Bawaar deze instructies a.u.b. goed!**

2. Levering

- Digitale braadthermometer
- Metaal meetvoeler met kabel uit silicone 1 m
- Batterij 1,5 V AAA
- Gebruiksaanwijzing

3. Hoe u uw nieuw apparaat kunt gebruiken en alle voordelen ervan in één oogopslag

- Voor het optimaal voorbereiden van vlees en gevleugelte door het bewaken van de kerntemperatuur
- Te gebruiken voor de bakoven of grill, ideaal ook voor het garen bij een lage temperatuur
- Verschillende vleessoorten en gaarniveaus vooraf geprogrammeerd:
 - Rundvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, kalf, lam, ham, eend, rib, gehakt
 - Well done (doorbakken), medium (half doorbakken), medium rare (halfrauw/kort gebakken) en rare (rauw)
- Een individuele temperatuurinstelling is mogelijk
- Er zijn drie alarmniveaus om aan te geven dat de gewenste temperatuur bereikt is
- Metaal meetvoeler met kabel uit silicone 1 m
- Meetbereik: 0...+100°C / +32...+212°F, u kunt omschakelen van °C/°F
- Als tafelapparaat met een display dat kan worden neergezet en magneet

Digitale braadthermometer

(NL)

4. Voor uw veiligheid

- Het product is uitsluitend geschikt voor de hierboven beschreven doeleinden. Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven
- Het eigenmachtig repareren, ombouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden of voor openbare informatie, maar bestemd voor particulier gebruik.



Opgelet!
Gevaar van letsel:

- Draag hittebestendige keukenhandschoenen als u de meetvoeler tijdens of na het koken aanraakt.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Bewaar het apparaat en het batterijen buiten de reikwijdte van kinderen.
- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen. Gevaar voor explosie!
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om het lekken van de batterijen te voorkomen. Verwijder de batterij, als u de apparaat langere tijd niet gebruikt. Draag keukenhandschoenen die bestand zijn tegen chemicaliën en beschermbril wanneer u met uitgelopen batterijen handelt!



**Belangrijke informatie
over de productveiligheid!**

- Stel het apparaat niet aan extreme temperaturen, trillingen en schokken bloot. Alleen de voeler en de kabel zijn hittebestendig tot 220 °C. Houd de voeler nooit vlak boven vuur.
- Dompel de voeler en de kabel niet in water, anders kan er vocht in de sensor binnendringen en tot functiestoringen leiden. Niet geschikt voor vaatwasser.

Digitale braadthermometer

(NL)

5. Afzonderlijke delen

A: Display (Fig. 1):

- A 1:** Gekozen vleessoorten
Voorbeeld: GROUND TURKY = Kalkoengehakt
- A 2:** Eerste Alarmtoon (nog 10 °C/°F tot de doeltemperatuur)
- A 3:** Doeltemperatuur
- A 4:** Doeltemperatuur met 10 °C/°F overschreden
- A 5:** Momentane kerntemperatuur
- A 6:** Balkdiagram voor het gaarniveau
- A 7:** Indicator voor het gewinste gaarniveau

B: Toetsen (Fig. 2):

- B 1:** ALARM STOP toets
- B 2:** MEMORY toets
- B 3:** MEAT / ALERT / + toets
- B 4:** TASTE / ALERT / - toets
- B 5:** ALERT ON/OFF schakelaar
- B 6:** POWER ON/OFF toets
- B 7:** °C / °F schakelaar
- B 8:** RESET toets

C: Behuizing (Fig. 2):

- C 1:** Batterijvak
- C 2:** Magneet
- C 3:** Aansluitingsbus voor voeler

D: Meetvoeler (Fig. 2):

- D 1:** Meetvoeler
- D 2:** Kabel uit silicone
- D 3:** Aansluitingsstekker

Digitale braadthermometer

(NL)

6. Inbedrijfstelling

- Trek de beschermfolie van het display af. Maak het batterijvak open aan de achterkant van de apparaat en plaats de batterij (1 x 1,5 V AAA). Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterij. Sluit het batterijvak weer.
- U hoort een kort signaal en alle LCD-schermsegmenten verschijnen. Het apparaat is nu bedrijfsklaar.
- Met de °C/°F schakelaar aan de zijkant van het apparaat kunt u tussen °C en °F als meeteenheid voor de temperatuur kiezen.
- Steek de verbindingsstekker voor de voelkabel in de aansluiting aan de linker kant van het apparaat.

7. Gebruiken

7.1 Voorbereiding

- Druk op de POWER ON/OFF toets om de apparaat aan te zetten.
- Met de MEAT/ALERT/+ toets kunt u tussen de vleessoorten en met de TASTE/ALERT/- toets kunt u tussen de gaarniveaus kiezen. De doeltemperatuur wordt automatisch weergegeven.
 - ▶ Als u in plaats van een soort vlees PGM uitkiest, kunt u hier een individuele temperatuurwaarde opslaan. Houd de MEMORY toets ingedrukt. De weergave voor de temperatuur begint te knipperen. De gewenste temperatuur voert u met de MEAT/ALERT/+ en de TASTE/ALERT/- toets in. Sla de waarde met de MEMORY toets.
 - ▶ Ook de voorgestelde doeltemperaturen kunnen op die manier individueel worden aangepast.
- Steek de meetvoeler minstens 2,5 cm diep midden in het dikste deel van het te braden vlees, bij gevleugelte tussen romp en poten; botten of kraakbeen moeten er niet mee in aanraking komen, hij mag niet uit het te braden vlees steken. Schuif het te braden vlees in de oven en stel de desbetreffende temperatuur van de oven in.
- De kabel met gewoon naar buiten leiden. De kabel past zich aan de vorm van het sluiten van de oven aan. Pas op bij scherpkantige kozijnen en scharnieren!

Digitale braadthermometer

(NL)

- De thermometer in de buurt van de bakoven (kabel lengte 1 m) met de magneet bevestigen of opstellen en het display omhoog klappen.

7.2 Meetproces

- Schuif de ALERT/ON/OFF schakelaar tot op de instelling ON.
- De meetvoeler blijft tijdens het braden de hele tijd in het te braden vlees. De actuele kerntemperatuur en het bereikte gaarniveau verschijnt permanent op de display.
- Als de kerntemperatuur de gewenste temperatuur tot op 10 °C/°F heeft bereikt, hoort u een eerste alarmtoon (alle 5 sec.) en PRE-ALERT knippert op het display.
- Als de kerntemperatuur de gewenste temperatuur heeft bereikt, hoort u een signaal (4 korte signalen achter elkaar) en ALERT knippert op het display.
- Als de kerntemperatuur de gewenste temperatuur overschreden op 10 °C/°F, hoort u een langdurige alarmtoon en OVER COOK knippert op het display.
- Het alarm kunt u met de ALARM/STOP toets beëindigen.
- Schuif de ALERT/ON/OFF schakelaar op de instelling OFF, schakelt u de alarmfunctie uit.
- Zet het apparaat met de POWER ON/OFF toets af.

Temperaturen °C

Display	BEEF	PORK	CHICK	TURKY	VEAL
Vleessoorten	Rundvlees	Varkensvlees	Kip	Kalkoen	Kalf
*Gaarniveau					
Well done	77	77	82	82	77
Medium	71				71
Medium rare	63				63
Rare	60				60

* Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.

Digitale braadthermometer

(NL)

Display	LAMB	HAM	DUCK	RIBS
Vleessoorten	Lam	Ham	Eend	Rip
*Gaarniveau				
Well done	77	71	82	77
Medium	71			71
Medium rare	63			63
Rare	60			60

* Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.

Opgelet: GROUND = gehakt

Display	GROUND BEEF	GROUND PORK	GROUND CHICK	GROUND TURKY
Vleessoorten	Rund-gehakt	Varkens-gehakt	Kip-gehakt	Kalkoen-gehakt
*Gaarniveau				
Well done	71	71	74	74

* Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.

Display	GROUND VEAL	GROUND LAMB	PGM
Vleessoorten	Kalf-gehakt	Lam-gehakt	Individueel Waarde
*Gaarniveau			
Well done	71	71	(70)

* Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.

Digitale braadthermometer

(NL)

8. Schoonmaken en onderhoud

- Maak het apparaat en de voeler met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Beschermen tegen vochtigheid.
- Schakel de apparaat na gebruik altijd uit. Verwijder de batterij, als u de apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Houd uw het apparaat op een droge plaats.

8.1 Batterijwissel

- Vervang de batterij als het display en/of alarmsignaal zwakker worden.
- Maak het batterijvak open aan de achterkant van de apparaat en plaats een nieuwe batterij (1 x 1,5 V AAA). Controleer of de batterij met de juiste poolrichtingen is geplaatst. Sluit het batterijvak weer.

9. Stoornis

Probleem	Oplossing
Geen display	→ Apparaat inschakelen (POWER ON) → Batterij met de juiste poolrichtingen plaatsen → Batterij vervangen
Display „Hi“	→ Temperatuur op de sensor > 100°C/212°F
Display „Lo“	→ Temperatuur op de sensor < 0°C/32°F → Aansluiting van de kabel van de meetvoeler controleren
Display niet correct	→ RESET toets drukken → Batterij vervangen
Weergave van de temperatuur te hoog	→ Controleren of de meetvoeler goed zit

Neem contact op met de dealer bij wie u dit product gekocht heeft als uw apparaat ondanks deze maatregelen nog steeds niet functioneert.

Digitale braadthermometer

(NL)

10. Verwijderen

Dit product is vervaardigd van hoogwaardige materialen en bestanddelen, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.



Batterijen en accu's mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's naar de inzamelplaatsen of bij uw detaillist naar de daarvoor bestemde containers volgens de nationale of lokale bepalingen af te geven, om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen. De benamingen voor de zware metalen zijn: Cd=cadmium, Hg=kwikzilver, Pb=lood



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval.

Dit product helemaal niet met het huisvuil wordt weggegooid. De gebruiker is verplicht om de te verwijderen apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende plek van afgifte voor het verwijderen van elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

11. Technische gegevens

Meetbereik:	0...+100°C +32...+212°F, °C/°F-omschatten
Resolutie:	1°C/1°F
Kabel:	ca. 1 m, hittebestendig tot 220 °C
Spanningsvoorziening:	1 x 1,5V AAA batterij
Afmetingen behuizing:	120 x 73 x 20 mm
Gewicht:	133,6 g (incl. batterij en meetvoeler)

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim
Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten eruit mogen alleen met toestemming van TFA Dostmann worden gepubliceerd. De technische gegevens van dit apparaat kunnen zonder voorafgaande informatie worden gewijzigd.
www.tfa-dostmann.de

03/11

Termómetro digital para carne

(E)

Muchas gracias por haber adquirido este termómetro digital para carne de TFA.

1. Antes de utilizar el dispositivo

- **Por favor, lea detenidamente las instrucciones de manejo.** Familiarícese con su nuevo dispositivo, conozca todas las funciones y componentes, obtenga información relevante para el funcionamiento y manejo del dispositivo y reciba consejos sobre cómo actuar en caso de avería.
- **Si sigue las instrucciones de uso, evitará que se produzcan daños en el dispositivo y no comprometerá sus derechos legales de reclamación por vicios debido a una utilización incorrecta.**
- **No asumimos responsabilidad alguna por los daños originados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso.**
- **Tenga en cuenta ante todo las advertencias de seguridad.**
- **Guarde estas instrucciones de uso en un sitio seguro.**

2. Entrega

- Termómetro digital para carne
- Sensor de metal con 1 m cable de silicona
- Pila 1,5 V AAA
- Instrucciones de manejo

3. Ámbito de uso y ventajas de su nuevo dispositivo

- Para la preparación de carne roja y de ave mediante el control de la temperatura interna
- Se puede utilizar en horno o parrilla; también es idóneo para cocción a baja temperatura
- Diversos tipos de carne y puntos de cocción preprogramados:
 - Carne de res, cerdo, pollo, pavo, ternera, cordero, jamón, pato, costilla, carne de picada
 - Well done (muy hecha), medium (tres cuartos), medium rare (al punto) y rare (poco hecha)
- Temperatura ajustable individualmente
- Tres niveles de alarma hasta alcanzar la temperatura final
- Sensor de metal con 1 m cable de silicona
- Rango de medida: 0°C...+100°C (32°F...+212 °F), seleccionable °C/°F
- Puede utilizarse como dispositivo de sobremesa con pantalla reclinable y imán.

Termómetro digital para carne

(E)

4. Para su seguridad

- El producto solo es adecuado para los ámbitos de utilización descritos anteriormente. No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.
- No está permitido realizar por cuenta propia reparaciones, transformaciones o modificaciones en el dispositivo.
- Este aparato no es indicado para fines médicos ni para información pública, sino que está destinado para uso privado.



¡Precaución! Riesgo de lesiones:

- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque el sensor durante o después del proceso de asado/cocción.
- No utilice el dispositivo en el microondas.
- Almacene el aparato y las pilas consérvelo fuera del alcance de los niños.
- No lance las baterías al fuego, no las cortocircuite, desmonte ni recargue, ya que existe riesgo de explosión.
- Las pilas contienen ácidos nocivos para la salud. Las pilas bajas deben cambiarse lo antes posible, para evitar fugas. Extraiga la pila si no va a utilizarlo por un largo período de tiempo. Utilice guantes protectores resistentes a productos químicos y gafas protectoras si manipula pilas con fugas de líquido!



!Advertencias importantes sobre seguridad del producto!

- No exponga el aparato a temperaturas, vibraciones y sacudidas extremas. Solamente el sensor y el cable son a prueba de calor hasta 220 °C. No mantenga nunca el sensor directamente sobre el fuego.
- No sumerja el sensor y el cable en agua, pues podría introducirse humedad en el sensor e inducir a funciones erróneas. No introducir el lavavajillas.

Termómetro digital para carne

(E)

5. Componentes

A: Pantalla (Fig. 1):

- A 1:** Seleccionado tipos de carne
EJEMPLO: GROUND TURKY = Carne de picada de pavo
- A 2:** Pre-alarma
(hasta 10 °C/°F para alcanzar la temperatura deseada)
- A 3:** Temperatura deseada
- A 4:** Temperatura deseada superado en 10 °C/°F
- A 5:** Temperatura actual
- A 6:** Diagrama de barras para niveles de cocción
- A 7:** Indicador para nivel de cocción final deseado

B: Teclas (Fig. 2):

- B 1:** Tecla ALARM STOP
- B 2:** Tecla MEMORY
- B 3:** Tecla MEAT / ALERT / +
- B 4:** Tecla TASTE / ALERT / -
- B 5:** Conmutador ALERT ON/OFF
- B 6:** Tecla POWER ON/OFF
- B 7:** Conmutador °C / °F
- B 8:** Tecla RESET

C: Cuerpo (Fig. 2):

- C 1:** Compartimento de la pila
- C 2:** Imán
- C 3:** Hembra de conexión para el sensor

D: Sensor (Fig. 2):

- D 1:** Sensor de penetración
- D 2:** Cable de sílica
- D 3:** Conector macho

Termómetro digital para carne

E

6. Puesta en marcha

- Saque la película de protección de la pantalla. Abra el compartimento de pila situado en la parte posterior y inserte la pila (1 x 1,5 V AAA), +/- con la polaridad tal como viene representada. Cerrar de nuevo la cubierta.
- Se emite una señal acústica corta y todos los segmentos se iluminan brevemente. El aparato está listo para funcionar.
- Mediante el conmutador °C/°F en el lateral del dispositivo puede elegir entre °C y °F como unidad de medida para la temperatura.
- Inserte el conector del cable del sensor en la conexión situada en el lateral izquierdo del dispositivo.

7. Uso

7.1 Preparación

- Pulse la tecla POWER ON/OFF para encender el dispositivo.
- Mediante la tecla MEAT/ALERT/+ puede elegir entre tipos de carne y con el tecla TASTE/ALERT/- el punto de cocción (tabla). La temperatura final se produce automáticamente.
 - ▶ Si en lugar de un tipo de carne, selecciona PGM, podrá almacenar una temperatura individual. Mantenga pulsada la tecla MEMORY. La indicación de temperatura parpadea. Introduzca con la tecla MEAT/ALERT/+ y la tecla TASTE/ALERT/- la temperatura deseada. Guardar el valor con la tecla MEMORY.
 - ▶ De esta forma pueden ajustarse también individualmente las temperaturas finales preprogramadas.
- Introduzca el sensor a una profundidad de al menos 2,5 cm en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre el cuerpo y el muslo; el sensor no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne. Coloque la carne en el horno y ajuste en este la temperatura deseada.
- Dirigir el cable hacia el exterior. El cable se adapta a la forma del junta del horno. Atención en el caso de bastidores y bisagras con cantos vivos.

Termómetro digital para carne

E

- Fijar el termómetro cerca del horno (longitud del cable 1 m) mediante el imán o colóquelo y plegar la pantalla.

7.2 Medición

- Desplace el conmutador ALERT/ON/OFF a la posición ON.
- El sensor permanece en la carne durante todo el proceso de asado/cocción. La temperatura interna actual y el punto de cocción alcanzado se visualiza permanentemente en la pantalla.
- Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada salvo 10°C/°F, suena la señal de alarma previa (todos 5 seg.) y PRE-ALERT parpadea.
- Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada, suena un tono de alarma (4 señales acústicas consecutivas) y ALERT parpadea.
- Si la temperatura interna ha superado la temperatura programada en 10°C/°F, suena un tono de alarma prolongado y OVER COOK parpadea.
- Finalizar la alarma con la tecla ALARM/STOP.
- Desplace el conmutador ALERT/ON/OFF a la posición OFF, apague la función de alarma.
- Apague el dispositivo pulsando la tecla POWER ON/OFF.

Temperaturas °C

Pantalla	BEEF	PORK	CHICK	TURKEY	VEAL
Tipos de carne	Carne de res	Cerdo	Pollo	Pavo	Ternera
*Puntos de cocción					
Well done	77	77	82	82	77
Medium	71				71
Medium rare	63				63
Rare	60				60

* Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.

Termómetro digital para carne

E

Pantalla	LAMB	HAM	DUCK	RIBS
Tipos de carne	Cordero	Jamón	Pato	Costilla
*Puntos de cocción				
Well done	77	71	82	77
Medium	71			71
Medium rare	63			63
Rare	60			60

* Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.

Atención: GROUND = Carne de picada

Pantalla	GROUND BEEF	GROUND PORK	GROUND CHICK	GROUND TURKY
Tipos de carne	Carne de picada de res	Carne de picada de cerdo	Carne de picada de pollo	Carne de picada de pavo
*Puntos de cocción				
Well done	71	71	74	74

* Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.

Pantalla	GROUND VEAL	GROUND LAMB	PGM
Tipos de carne	Carne de picada de ternera	Carne de picada de cordero	Valor individual
*Puntos de cocción			
Well done	71	71	(70)

* Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.

Termómetro digital para carne

E

8. Cuidado y mantenimiento

- Lave el sensor y el dispositivo con un trapo húmedo. ¡No utilizar ningún medio abrasivo o disolvente! Proteger de la humedad.
- Apague el dispositivo después de uso. Extraiga la pila si no va a utilizarlo por un largo período de tiempo.
- Almacene el aparato en un lugar seco.

8.1 Cambio de la pila

- Cambie la pila cuando la visualización o el tono de alarma se hace más débil.
- Abra el compartimiento de pila situado en la parte posterior y inserte la pila (1 x 1,5 V AAA). Asegúrese de que la pila se coloque con la polaridad correcta. Cerrar de nuevo la cubierta.

9. Solución de problemas

Problema	Solución de problemas
Ninguna indicación	→ Activar el dispositivo (POWER ON) → Asegúrese de que la pila se coloque con la polaridad correcta → Cambie la pila
Indicación "Hi"	→ Temperatura en el sensor > 100°C/212°F
Indicación "Lo"	→ Temperatura en el sensor < 0°C/32°F → Comprobar conexión del cable del sensor
Indicación incorrecta	→ Pulse tecla RESET → Cambie la pila
Indicación de temperatura demasiado alto	→ Comprobar colocación del sensor

Si a pesar de haber seguido estos pasos, el dispositivo no funciona, diríjase al establecimiento en el que lo adquirió.

Termómetro digital para carne

(E)

10. Eliminación

Este producto ha sido fabricado con materiales y componentes de máxima calidad que pueden ser reciclados y reutilizados.



Las pilas y baterías no pueden desecharse en ningún caso junto con la basura doméstica.

Como consumidor, está obligado legalmente a depositarlas en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local de manera respetuosa con el medio ambiente.

La denominación de los metales pesados que contiene es: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=plomo



Este dispositivo está identificado conforme a la Directiva de la UE sobre eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

No tire el aparato a la basura doméstica. El usuario está obligado a llevar el dispositivo usado a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos para que sea eliminado de manera respetuosa con el medio ambiente.

11. Datos técnicos

Gama de medición:	0...+100°C +32...+212°F, °C/°F-reversible
Resolución:	1°C/1°F
Cable:	aproximadamente 1 m, a prueba de calor hasta 220 °C
Alimentación:	Batèria 1 x 1,5 V AAA
Dimensión de cuerpo:	120 x 73 x 20 mm
Peso:	133,6 g (con pila y sensor)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim
 Estas instrucciones o resúmenes de las mismas no pueden ser publicados sin la autorización de la TFA Dostmann. Las especificaciones de este producto pueden variar sin previo aviso.
www.tfa-dostmann.de

03/11