

Tillbehör

30.3525.60

2 rostfria klipp för att fixera givaren

Bruksanvisning

TFA



CE

Kat.-nr. 14.1510

Fig. 1

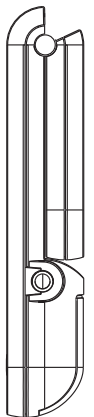
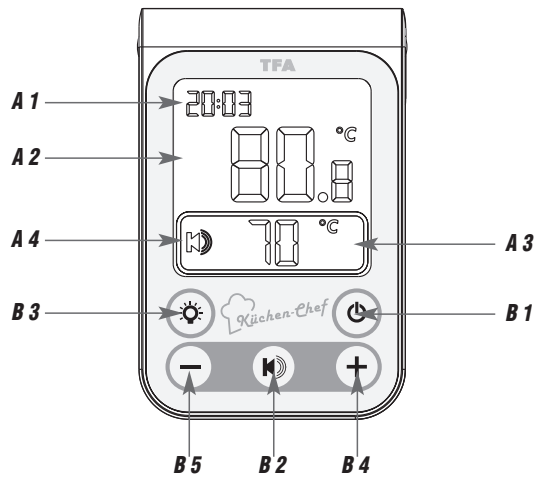


Fig. 2

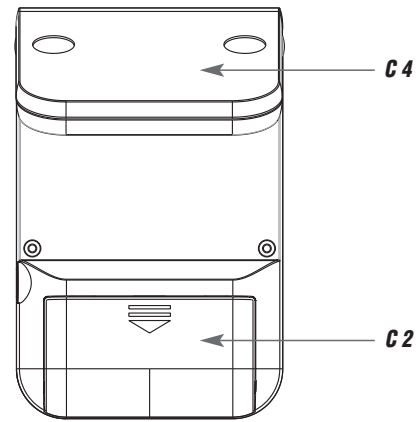
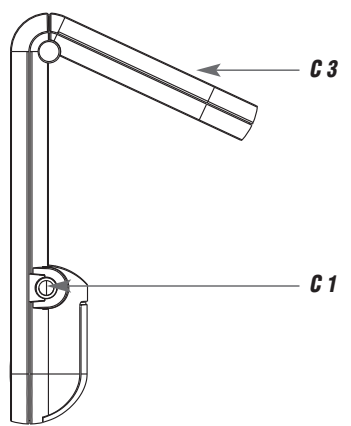
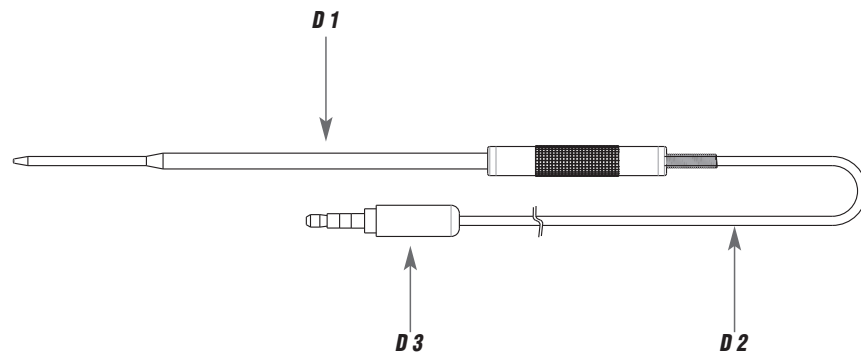


Fig. 3



Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer

S

Tack för att du väljer detta instrument från TFA..

1. Innan du använder denna produkt

- Var vänlig och se till att du läser igenom bruksanvisningen noggrant. Denna information hjälper dig att bekanta dig med din nya enhet, att lära sig alla dess funktioner och delar, för att ta reda på viktiga detaljer kring dess första användning och hur man använder den och får råd i händelse av ett fel.
- Att följa och respektera anvisningarna i din manual kommer att förhindra skador på ditt instrument och förlust av dina lagstadgade rättigheter som uppstår på grund av felaktig användning. Vi ska inte hållas ansvariga för eventuella skador som uppstår till följd av att man inte följer dessa instruktioner.
- Likaså tar vi inget ansvar för eventuella felaktiga avläsningar eller för eventuella konsekvenser som följer av dem.
- Ta särskilt del av säkerhetsråden!
- Vänligen förvara denna bruksanvisning säkert för framtida referens.

2. Leveransinnehåll

- Digital grill-stektermometer
- Givare i rostfritt stål med ca. 120 cm kabel (Kat. Nr 30.3527)
- Bruksanvisning

3. Användningsområde och alla fördelar med ditt nya instrument i korthet

- För optimal beredning av kött och fjäderfä genom att övervaka kärntemperaturen
- Kan användas till ugnen eller grillen, även idealisk för matlagning vid låga temperaturer

Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer

- Givare i rostfritt stål med ca. 120 cm kabel
- Individuella måltemperaturer kan programmeras
- Larmsignal när måltemperaturen nås
- Tid
- Bakgrundsbelysning
- Med magnet och bordsstativ (utvikbart)

4. För din säkerhet

- Denna produkt är uteslutande avsedd för det användningsområde som beskrivs ovan. Den bör endast användas enligt beskrivningen inom dessa anvisningar.
- Otillåtna reparationer, förändringar eller ändringar av produkten är förbjudna.
- Denna produkt ska inte användas för medicinska ändamål.



Varning!
Risk för skada:

- Använd värmetåliga skyddshandskar när du rör vid tempgivaren under eller efter tillagningen. Risk för brännskador!
- Använd inte instrumentet i mikrovågsugn.
- Var försiktig när du hanterar den vassa tempgivaren.
- Förvara detta instrument och batterierna utom räckhåll för barn.

6



Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer



- Batterier kan vara farliga vid förtäring. Om ett batteri sväljs kan detta leda till allvarliga inre brännskador och dödsfall inom två timmar. Om du misstänker att ett batteri kan ha svalts eller på annat sätt hamnat i kroppen, sök medicinsk hjälp omedelbart.
- Batterier får inte kastas i elden, kortslutas, tas isär eller laddas upp. Risk för explosion!
- Batterier innehåller skadliga syror. Svaga batterier bör bytas så snart som möjligt för att förhindra skador som orsakas av läckage. Använd aldrig en kombination av gamla och nya batterier tillsammans, och inte heller batterier av olika typer.
- Använd kemikaliebeständiga skyddshandskar och skyddsglasögon vid hantering av läckande batterier.



Viktig information om produktsäkerhet!

- Utsätt inte displayenheten för extrema temperaturer, vibrationer eller stötar. Endast givaren och kabeln är värmebeständiga upp till 300 °C. Håll aldrig givaren direkt över en eld.
- Sänk inte ner displayenheten, givaren och kabeln i vatten. Vatten kan tränga igenom och orsaka felfunktion. Inte lämplig för diskmaskin.
- Var försiktig med kanter och gångjärn med vassa kanter. Dra eller böj inte kabeln.

5. Komponenter

A: Display (Fig. 2):

A 1: Tid

A 2: Faktisk temperatur

A 3: Måltemperatur

A 4: Symbol för larm

7

Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer

B: Knappar (Fig. 1):

B 1: **PÅ/AV** knapp

B 3: **LJUS** knapp

B 5: – knapp

B 2: **LARM** knapp

B 4: + knapp

C: Hölje (Fig. 2):

C 1: Uttag för temperaturgivare

C 3: Stativ (utfällbart)

C 2: Batterifack

C 4: Magnet

D: Temperaturgivare (Fig. 3):

D 1: Givare

D 3: Givarkontakt

D 2: Kabel

6. Komma igång

- Ta bort skyddsfilm från displayen.
- Koppla in kontakten för givaren i uttaget.
- Öppna batterifacket och sätt i två nya AAA 1,5 V-batterier. Kontrollera att polariteten är korrekt. Alla segment kommer att visas kort.
- Stäng batterifacket igen.
- Timsiffrorna blinkar.



Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer



- Tryck på knappen + eller – för att ställa in timmarna.
- Bekräfta inställningen med **PÅ/AV** knappen.
- Ställ in minuterna på samma sätt.
- Bekräfta inställningen med **PÅ/AV** knappen.
- Den aktuella temperaturen och måltemperaturen (70°C standard) visas på displayen. Larmet är aktiverat.
- Enheten är klar för användning.

7. Användning

- Tryck på **PÅ/AV** knapp för att slå på eller av instrumentet.
- Tryck och håll in **LARM** knappen för att ändra mellan °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit) som temperaturenhet. Om du ställer in Fahrenheit som temperaturenhet så kommer tiden att visas automatiskt i 12 timmar system.
- Tryck på **LJUS** knappen. Bakgrundsbelysningen aktiveras tillfälligt.
- Varje knapptryck bekräftas med ett pip.
- Tryck och håll in + eller – knappen för snabbt läge.
- Tryck på och håll in **PÅ/AV** knappen i normalt läge i tre sekunder, för att gå in i tidsinställningsläget.

7.1 Mätförfarande

- För mätning av kärntemperaturen på kött: Stoppa in givaren minst 2,5 cm i mitten av den tjockaste delen av köttet; för fjäderfä, mellan bålen och låret - den bör inte röra vid ben eller brosk och den bör inte sticka ut ur köttet. Sätt köttet i ugnen och ställ in relevant ugnstemperatur. Givaren bör vara kvar i köttet under hela tillagningen.

Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer S

- Om du vill mäta tillagningskammarens temperatur, placera sonden i grillen eller ugnen. Placera inte sonden direkt på gallret. För ett optimalt mätresultat rekommenderar vi klippet för grill-stektermometer (Kat. Nr 30.3525.60) för att fästa temperaturgivaren på grillen.
- Dra sedan enkelt kabeln till utsidan. Kabeln anpassar sig till ugnstättningen. Var försiktig med vassa kanter och gångjärn.
- Placera termometern säkert nära ugnen (kabellängd ca. 120 cm). Du kan antingen fästa enheten på en metallyta med dess magnet eller använda det utfällbara stativet för att placera den på en plan yta eller för att hänga den.

7.2 Temperurlarm

- Tryck på **LARM** knappen för att aktivera eller avaktivera larmfunktionen. Alarmsymbolen visas/försvinner på displayen.
- Tryck på knappen **+** eller **-** för att ställa in önskad kärntemperatur.
- När måltemperaturen har uppnåtts kommer en larmsignal att ljuda.
- Bakgrundsbelysningen tänds.
- Tryck på valfri knapp för att stoppa larmljudet.
- Larmsymbolen fortsätter att blinka tills den uppmätta temperaturen sjunkit under önskad temperatur.
- Larmljudet stängs automatiskt av efter 3 minuter om det inte stoppas manuellt.

8. Skötsel och underhåll

- Rengör instrumentet och sonden med en mjuk fuktig trasa. Använd inte lösningsmedel eller skurmedel. Skydda den mot fukt.

Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer S

- Skulle vatten eller ånga komma in i enhetens uttag skulle det kunna påverka kontakten med givaren. Torka givarkontakten med en trasa innan du ansluter den till ditt instrument.
- Stäng av instrumentet efter användning.
- Ta ut batterierna om enheten inte kommer att användas under en längre tid.
- Förvara enheten på en torr plats.

8.1 Batteribyte

- Byt batterierna när enhetens funktioner blir svaga.
- Öppna batterifacket och sätt i två nya AAA 1,5 V-batterier, polaritet som illustreras.
- Stäng batterifacket igen.

9. Felsökning

Problem	Lösning
Ingen visning	<ul style="list-style-type: none"> → Tryck på PÅ/AV knappen för att koppla på instrumentet → Se till att batteriernas polaritet är korrekt → Byt batterier
Felaktig indikering	<ul style="list-style-type: none"> → Byt batterier → Kontrollera kontakten mellan kontakt och uttag, torka den vid behov

Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer

Temperaturvisning “- - °C” → Koppla in givarkabeln
 → Kontrollera kontakten mellan kontakt och uttag
 → Temperaturen är utanför mätområdet

Temperaturvisning
 är för hög → Kontrollera givarens läge i köttet

Om enheten inte fungerar trots dessa åtgärder kontaktar du återförsäljaren där du köpte produkten.

10. Avfallshantering

Denna produkt har tillverkats med hjälp av högkvalitativa material och komponenter som kan återvinnas och återanvändas.



Släng aldrig tomma batterier och laddningsbara batterier med vanligt hushållsavfall. Som konsument är du enligt lag skyldig att ta dem till din butik eller till en lämplig insamlingsplats beroende på nationella eller lokala bestämmelser för att skydda miljön.

Symbolerna för de tungmetaller som ingår är: Cd=Kadmium, Hg=Kvicksilver, Pb=Bly



Denna produkt är märkt i enlighet med EU:s direktiv om elektriska eller elektroniska produkter för avfall (WEEE).

Var god kasta inte denna produkt i vanliga hushållssopor. Som konsument är du skyldig att ta förbrukade anordningar till en angiven återvinningsplats för bortskaffande av elektriska och elektroniska produkter, för att säkerställa miljökompatibel bortskaffande.

Küchen-Chef – Digital Grill-Stektermometer**11. Specifikationer**

Mätområde	-20 °C...300°C (-4...+572°F)
Upplösning	1°C
Strömförbrukning	2 x AAA 1,5 V batterier (medföljer ej)
Dimension Hölje	60 x 20 (96) x 99 (61) mm
Vikt	80 g (endast enhet)

Ingen del av denna bruksanvisning får återges utan skriftligt medgivande från TFA Dostmann. De tekniska uppgifterna är korrekta vid tidpunkten för att gå till tryck och kan ändras utan föregående meddelande.

De senaste tekniska uppgifterna och informationen om din produkt hittar du genom att ange produktnumret på vår hemsida.

www.tfa-dostmann.de

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Tyskland

11/20