

D Bedienungsanleitung Digitales Bratenthermometer Kat. Nr. 14.1500

TFA



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

1. Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten

- Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Für Schäden, die aus Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.
- Ebenso haften wir nicht für inkorrekte Messwerte und Folgen, die sich aus solchen ergeben können.
- Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf!

2. Zu Ihrer Sicherheit

- 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 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
- Vorsicht beim Umgang mit dem Einstichfühler.
- Bewahren Sie das Gerät und die Batterie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren und können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Wurde eine Batterie verschluckt, kann dies innerhalb von 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinandernehmen oder aufladen. Explosionsgefahr!
- Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden.
- Beim Handtieren mit ausgeladenen Batterien chemikalienbeständige Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.



Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Anzeigergerät keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus. Nur der Fühler und das Kabel sind hitzebeständig bis 200°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.

3. Inbetriebnahme / Bedienung

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Gerätes und legen Sie die Batterie AAA 1,5 V polrichtig ein.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

3.1 Einstellen der Uhr

- Halten Sie die MODE-Taste im Uhrzeit-Modus (CLOCK) für 3 Sekunden gedrückt, um in den Einstellmodus zu gelangen.
- Die Displayanzeige blinkt.
- Mit der HR-Taste können Sie zwischen dem 12-Std- (12 hr) oder 24-Std-System (24 hr) wählen. Bestätigen Sie mit der START/STOP-Taste.
- Nun stellen Sie mit der HR-Taste die Stunden und der MIN-Taste die Minuten ein.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste zur Bestätigung der Eingabe.
- Halten Sie die HR oder MIN Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.

3.2 Messvorgang

- Stecken Sie den Verbindungsstecker für das Fühlerkabel in den Anschluss auf der linken Seite des Gerätes.
- Auf dem Display erscheint die aktuell gemessene Temperatur.
- Mit der °C/°F-Taste auf der Rückseite können Sie die Anzeige von °F auf °C als Temperatureinheit umschalten.
- Stecken Sie den Fühler senkrecht mindestens 5 cm (bei Steaks waagrecht) 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!
- Das Thermometer in Offennähe (Kabellänge 1 m) mit dem Magneten befestigen oder legen Sie das Gerät auf eine glatte Oberfläche.

3.3 Einstellung der Obergrenze und Untergrenze für Temperatur-Alarm

- Mit der ALERT-Taste wählen Sie den gewünschten Modus für den Temperatur-Alarm (TEMP-SET): aus (OFF), Obergrenze (▲ blinkt), Untergrenze (▼ blinkt)

D Bedienungsanleitung Digitales Bratenthermometer Kat. Nr. 14.1500

TFA

- Zum Einstellen einer Temperatur-Obergrenze, bei deren Überschreiten ein Alarm ertönt, wählen Sie mit der ALERT-Taste TEMP-SET (▲ blinkt) aus und geben mit der DOWN- und UP-Taste die gewünschte Temperatur ein.
- Zum Einstellen einer Temperatur-Untergrenze, bei deren Unterschreiten ein Alarm ertönt, wählen Sie mit der ALERT-Taste TEMP-SET (▼ blinkt) aus und geben mit der DOWN- und UP-Taste die gewünschte Temperatur ein.
- Halten Sie die DOWN oder UP Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.

3.4 Max/Min-Funktion

- Durch Drücken der MAX/MIN-Taste erscheint die maximale Temperatur der letzten Rückstellung (Anzeige MAX).
- Drücken Sie noch einmal die MAX/MIN-Taste, erscheint die minimale Temperatur seit der letzten Rückstellung (Anzeige MIN).
- Mit einem weiteren Tastendruck kehren Sie zurück zur aktuellen Temperatur.
- Zur Löschung der gespeicherten maximalen und minimalen Werte halten Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden gedrückt, während MAX bzw. MIN angezeigt wird (Anzeige ---).

3.5 Timer und Stoppuhr

- Wählen Sie mit der MODE-Taste den Timer-Modus (TIMER).
- Für den Timer-Betrieb stellen Sie mit der HR-Taste und der MIN-Taste die gewünschte Zeit ein. Drücken Sie die START/STOP-Taste zum Starten oder Anhalten. Durch gleichzeitiges Drücken der HR-Taste und der MIN-Taste stellen Sie die Anzeige auf 0:00 00 zurück.
- Für den Stoppuhr-Betrieb drücken Sie die START/STOP-Taste, wenn die Anzeige auf 0:00 00 steht. Zum Anhalten oder erneuten Starten drücken Sie die START/STOP-Taste. Durch gleichzeitiges Drücken der HR-Taste und der MIN-Taste stellen Sie die Anzeige auf 0:00 00 zurück.
- Timer und Temperatur-Alarm können gleichzeitig eingesetzt werden.

4. Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät und den Fühler mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Vor Feuchtigkeit schützen.
- Salz Wasser oder Dampf in die Buchse eindringen, kann dies den Kontakt mit dem Fühlerkabel beeinträchtigen. Trocknen Sie den Stecker vor Gebrauch mit einem Tuch ab, bevor sie ihn am Anzeigergerät anschließen.

4.1 Batteriewechsel

- Wenn die Funktionen schwächer werden, wechseln Sie bitte die Batterie.

5. Fehlerbeseitigung

Problem	Lösung
Keine / Unkorrekte Anzeige	→ Batterie polrichtig einlegen → Batterie wechseln → Kontakt des Steckers mit der Buchse prüfen, gegebenenfalls abtrocknen
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.

6. 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 nationalen oder lokalen Bestimmungen abzugeben.
Die Bezeichnungen für enthaltene Schwermetalle sind: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blü



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.

7. Technische Daten

Messbereich:	-10°C... +200°C (+14°F... +392°F) °C/°F-umschaltbar
Kabel:	ca. 1m, hitzebeständig bis 200 °C
Spannungsversorgung:	1 x 1,5 V AAA Batterie (inklusive)
Gehäusegröße:	68 x 22 x 121 mm
Gewicht:	88 g (nur das Gerät)

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

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. Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie auf unserer Homepage unter 'Eingabe der Artikel-Nummer in das Suchfeld.'

www.tfa-dostmann.de

04/21

GB Instruction manual Digital meat thermometer Cat.-No.14.1500

TFA



Thank you for choosing this instrument from the firm TFA.

1. Before you use this product

- Please make sure you read the instruction manual carefully.
- We shall not be liable for any damage occurring as a result of not following these instructions.
- Likewise, we take no responsibility for any incorrect readings and any consequences which may result from them.
- Please take particular note of the safety advice!
- Please keep this instruction manual safe for future reference.

2. For your safety

- This product should only be used as described in your instruction manual.
- Unauthorised repairs, modifications or changes to the product are prohibited.
- This product is only intended for home use.



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
- Be careful when handling the probe
- Keep this instrument and its battery out of the reach of children.
- Batteries contain harmful acids and may be hazardous if swallowed. If a battery is swallowed, this can lead to serious internal burns and death within two hours. If you suspect a battery could have been swallowed or otherwise caught in the body, seek medical help immediately.
- Batteries must not be thrown into a fire, short-circuited, taken apart or recharged. Risk of explosion!
- Low batteries should be changed as soon as possible to prevent damage caused by leaking.
- Wear chemical-resistant protective gloves and safety glasses when handling leaking batteries.
- Remove the battery if you do not use the instrument for a longer period of time.



Important information on product safety!

- Do not expose the device to extreme temperatures, vibrations or shocks. Only the probe and the cable are heat resistant until 200 °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.

3. Getting started / Operation

- Pull the protective foil off the display.
- Open the battery compartment at the back of the instrument and insert the battery 1.5 V AAA, polarity as illustrated.
- The device is ready for use.

3.1 Setting of the clock

- Press and hold the MODE-button in time mode (CLOCK) for 3 seconds to enter setting mode of the clock.
- The display is flashing.
- Press the HR-button to select 12-hr or 24-hr system.
- Press the START/STOP button to confirm the setting.
- Set the present time by pressing the HR-button for the hours and the MIN-button for the minutes. Press the START/STOP to confirm the setting.
- Press and hold the HR or MIN button in the setting mode for fast running.

3.2 Measuring procedure

- Insert the plug of stainless steel probe into the device.
- On the display appears the measured temperature.
- Select with the °C/°F button on the back °F (Fahrenheit) or °C (Celsius) as the temperature unit. Push the sensor at least 5 cm (vertically) into the middle of the thickest part of the meat, for poultry between the torso and the thigh (for steaks please horizontally); 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.
- Route the cable to the outside. It adapts to the oven seal. Take care of sharp-edged frames and hinges.
- Use the magnet to fasten the thermometer in position near the oven (Cable length 1 m) or place the instrument on a flat surface.

3.3 Setting of the upper limit and lower limit temperature alert

- Press the ALERT-button to select the mode for temperature alert (TEMP-SET): off (OFF), upper limit (▲ flashing), lower limit (▼ flashing)
- To set an upper temperature limit, that means when passing the temperature an alarm is beeping, press the ALERT-button to select TEMP-SET (▲ flashing) and set the desired temperature by pressing the DOWN- or UP-button.
- To set a lower temperature limit, that means when falling below the temperature an alarm is beeping, press the ALERT-button to select TEMP-SET (▼ flashing) and set the desired temperature by pressing the DOWN- or UP-button.
- Press and hold the DOWN or UP button in the setting mode for fast running.

GB Instruction manual Digital meat thermometer Cat.-No.14.1500

TFA

3.4 Max-min-funktion

- When pressing the MAX/MIN-button, the display shows the maximum temperature since the last reset (MAX).
- When pressing the MAX/MIN-button again, the display shows the minimum temperature since the last reset (MIN).
- To return to the present temperature display, press the MAX/MIN-button once more.
- To reset the maximum and minimum values, hold the START/STOP-button for 3 seconds, while MAX or MIN is indicated (---).

3.5 Count down and count up timer

- Select the timer mode by pressing the MODE-button (TIMER).
- For count down, set the desired time by pressing the HR-button and the MIN-button. Press the START/STOP-button to stop or start again counting down. Press the HR-button and the MIN-button at the same time to reset the timer to 0:00 00.
- To start count up timer, press the START/STOP-button, when the timer is reset to 0:00 00. Press the START/STOP-button to stop or start again counting up. Press the HR-button and the MIN-button at the same time to reset the timer to 0:00 00.
- Timer and temperature alert can be worked simultaneously.

4. Care and maintenance

- Clean the instrument and the probe with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. Protect from moisture.
- Unauthorised water or steam enter the socket, it could affect contact with the probe. Dry the plug connector with a cloth before you connect it to your instrument.

4.1 Battery replacement

- Replace the battery, when the functions become weak.

5. Troubleshooting

Problems	Solutions
No / Incorrect display	→ Check battery polarity → Change battery → Check the contact to the plug to the socket, optionally dry both parts
Temperature is too high	→ Check the position of the sensor in the meat

If your device fails to work despite these measures contact the supplier from whom you purchased it.

6. Waste disposal

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



Never dispose of 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 depending on national or local regulations in order to protect the environment.

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



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

Please do not dispose of this instrument in household waste. The user is obligated to take end-of-life devices to a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment, in order to ensure environmentally-compatible disposal.

7. Specifications

Measuring range:	-10°C... +200°C (+14°F... +392°F) °C/°F-reversible
Cable:	appr. 1 m, heat resistant up to 200 °C
Power consumption:	1 x 1,5 V AAA battery (included)
Housing dimension:	68 x 22 x 121 mm
Weight:	88 g (instrument only)

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

No part of this manual may be reproduced without written consent of TFA Dostmann. The technical data are correct at the time of going to print and may change without prior notice. The latest technical data and information about this product can be found in our homepage by simply entering the product number in the search box.

www.tfa-dostmann.de

04/21



Instruction manuals
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

F Instructions d'utilisation Thermo-sonde de cuisson digital Réf. 14.1500

TFA



Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil de la Société TFA.

1. Avant d'utiliser votre appareil

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- Nous n'assumons aucune responsabilité pour des dommages qui auraient été causés par le non-respect du présent mode d'emploi.
- De même, nous n'assumons aucune responsabilité pour des relevés incorrects et les conséquences qu'ils pourraient engendrer.
- Suivez bien toutes les consignes de sécurité!
- Conservez soigneusement le mode d'emploi!

2. Pour votre sécurité

- Ne l'utilisez jamais à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.
- Cet appareil est destiné 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 une micro-onde.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la sonde.
- Gardez l'appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Les piles contiennent des acides nocifs pour la santé et peuvent être mortelles dans le cas d'une ingestion. Si une pile a été avalée, elle peut entraîner des brûlures internes graves ainsi que la mort dans l'espace de 2 heures. Si vous craignez qu'une pile ait pu être avalée ou ingérée d'une autre manière, quelle qu'elle soit, contactez immédiatement un médecin d'urgence.
- Ne jetez jamais de piles dans le feu, ne les court-circuitez pas, ne les démontez pas et ne les rechargez pas. Risque d'explosion!
- Une pile faible doit être remplacée le plus rapidement possible afin d'éviter toute fuite.
- Pour manipuler des piles qui ont coulé, utilisez des gants de protection chimique spécialement adaptés et portez des lunettes de protection!
- Enlever la pile, si vous ne l'utilisez pas pendant une durée prolongée.



Conseils importants de sécurité!

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, vibrations ou chocs. Seulement le palpéur et le câble sont résistant à la chaleur de 200 °C. Ne rien jamais le palpéur sur le feu directement.
 - N'immerger pas le palpéur et le câble dans l'eau, sinon l'humidité peut pénétrer dans le palpéur et causer une mauvaise fonction. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
- ### 3. Mise en service / Utilisation
- Enlevez le film de protection de l'écran d'affichage.
 - Ouvrez le compartiment à pile et insérez la pile 1,5 V AAA correctement.
 - Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner.

3.1 Réglage de l'heure

- Maintenez la touche MODE appuyée pour 3 secondes en mode d'heure (CLOCK) pour sélectionner le réglage d'heure.
- L'écran clignote.
- Avec la touche HR vous pouvez ajuster le système de temps à 12 heures (12 hr) ou 24 heures (24 hr). Validez au moyen de la touche START/STOP.
- Appuyez sur la touche HR, vous pouvez régler les heures et avec la touche MIN vous pouvez régler les minutes. Validez au moyen de la touche START/STOP.
- Maintenez la touche HR ou MIN appuyée en mode de réglage, vous viendrez à l'affichage rapide.

3.2 Procédé de mesure

- Fixer le fiche de connexion dans le raccord à gauche de l'instrument.
- La température actuelle apparaît sur l'écran.
- Appuyez sur la touche °C/°F sur le revers de l'appareil, l'affichage de la température peut être ajusté en °C ou en °F.
- Insérez la sonde à minimum (verticalement) 5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et les cuisses (pour les steaks horizontalement). 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'étagère du four. Attention aux châssis et charnières à arêtes vives!
- Fixer le thermomètre à proximité du four (longueur du câble 1 m) avec l'aimant ou placer l'appareil sur une surface plane.

3.3 Réglage de la limite supérieure et inférieure pour l'alarme de température

- Appuyez sur la touche ALERT pour sélectionner le mode pour l'alarme de température (TEMP-SET) : arrêté (OFF), limite supérieure (▲ clignote), limite inférieure (▼ clignote)
- Pour régler une limite supérieure, en dépassant un alarme sonne, sélectionner le mode TEMP-SET (▲ clignote) avec la touche ALERT et régler la température souhaitée par la touche DOWN et UP.

F Instructions d'utilisation Thermo-sonde de cuisson digital Réf. 14.1500

TFA

- Pour régler une limite inférieure, en dépassant un alarme sonne, sélectionner le mode TEMP-SET (▼ clignote) avec la touche ALERT et régler la température souhaitée avec la touche DOWN et UP.
- Maintenez la touche DOWN ou UP appuyée en mode de réglage, vous viendrez à l'affichage rapide.

3.4 Fonction maxima/minima

- Appuyez sur la touche MAX/MIN la température maximale depuis la dernière réactualisation apparaît (affichage MAX).
- Appuyez sur encore une fois la touche MAX/MIN la température minimale depuis la dernière réactualisation apparaît (affichage MIN).
- Appuyez sur la touche MAX/MIN une troisième fois la température momentanée apparaît.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour 3 secondes en même temps la température maximale et minimale est affichée, la mémoire MAX/MIN est remise à la température actuelle (affichage ---).

3.5 Minuteur et chronomètre

- Appuyez sur la touche MODE pour sélectionner le mode minuteur (TIMER).
- Pour l'opération du minuteur vous pouvez régler l'heure souhaitée par la touche HR ou MIN. Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer ou arrêter. Appuyez sur les touches HR et MIN simultanément, l'écran est remis à 0:00 00.
- Pour l'opération du chronomètre appuyez sur la touche START/STOP quand l'écran est remis à 0:00 00. Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter ou démarrer de nouveau. Appuyez sur les touches HR et MIN simultanément, l'écran est remis à 0:00 00.
- Minuteur et alarme de température peuvent marcher en même temps.

4. Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de l'appareil et du capteur utilisez un chiffon doux humide. N'utilisez pas de dissolvants ou d'agents abrasifs ! Protéger contre l'humidité.
- Si de l'eau ou de la vapeur pénètre dans la prise, cela pourrait empêcher un bon contact avec la sonde.
- Essuyez la prise avec un chiffon avant de la brancher à votre unité d'affichage.

4.1 Remplacement de pile

- Veuillez échanger la pile si lorsque les fonctions sont plus faibles.

5. Dépannage

Problème	Solution
Indication aucune / incorrecte	→ Contrôlez la bonne polarité de la pile → Changez la pile → Vérifiez le contact du connecteur avec la fiche, éventuellement sécher
Température trop élevée	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous à votre vendeur.

6. Traitement des déchets

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de construction 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

I Istruzioni per l'uso Termometro digitale per arrosto Cat. N. 14.1500

TFA®

CE

Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio

- Leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
- Decliniamo ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso. Allo stesso modo, non siamo responsabili per eventuali misurazioni errate e per le conseguenze che ne possono derivare.
- Prestate particolare attenzione alle misure di sicurezza!
- Conservate con cura queste istruzioni per l'uso!

2. Per la vostra sicurezza

- Non utilizzare il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.
- Non sono consentite riparazioni, alterazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso 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.
- Fare attenzione quando si maneggia la sonda.
- Tenete il dispositivo o la batteria lontano dalla portata dei bambini.
- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Se ingerite, le batterie possono essere mortali. Se una batteria venisse ingerita, potrebbe causare gravi ustioni e portare alla morte nel giro di due ore. Se si sospetta che una batteria sia stata ingerita o inserita nel corpo in altra maniera, consultare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzarle in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. Pericolo di esplosione!
- Sostituite quanto prima le batterie quasi scariche, in modo da evitare che si scarichino completamente.
- Quando si maneggiano batterie esaurite indossare sempre guanti resistenti alle sostanze chimiche e occhiali di protezione.
- Rimuovere la batteria, se non si utilizza per un periodo prolungato.



Avvertenze 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 200 °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.

3. Messa in funzione / Uso

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Aprire il vano batteria e inserire la batteria AAA da 1,5 V correttamente.
- L'apparecchio è pronto per l'uso.

3.1 Impostazione dell'ora

- Tenere premuto il tasto MODE per 3 secondi in modalità orologio (CLOCK) per entrare in modalità di impostazione.
- La visualizzazione del display lampeggia.
- Premere il tasto HR è possibile scegliere tra il sistema a 12 ore (12 hr) e quello a 24 (24 hr). Confermare con il tasto START/STOP.
- Premere il tasto HR è impostare le ore e premere il tasto MIN e impostare i minuti.
- Confermare con il tasto START/STOP.
- Tenere premuto il tasto HR o MIN in modalità impostazione per procedere velocemente.

3.2 Misurazione

- Inserire il connettore a spina del cavo della sonda nella porta posta sul lato sinistro del dispositivo.
- Sul display appare la temperatura attuale.
- Premere il tasto °C/°F sul retro del dispositivo, per scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit).
- Inserire la sonda ad almeno (verticalmente) 5 cm di profondità al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce (le bistecche si prega orizzontale); 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.
- Con il magnete, fissare il termometro vicino al forno (lunghezza del cavo 1 m) o collocare il dispositivo su una superficie piana.

3.3 Impostazione del limite superiore e inferiore per allarme di temperatura

- Infilare la spina di collegamento nell'attacco sul lato sinistro dell'apparecchio.
- Con il tasto ALERT selezionare la modalità desiderata per l'allarme di temperatura (TEMP-SET): acceso (OFF), limite superiore (▲ lampeggiante), limite inferiore (▼ lampeggiante).
- Per impostare un limite superiore di temperatura, al superamento del quale suona un allarme, selezionare con il tasto ALERT TEMP-SET (▲ lampeggiante) e immettere la temperatura desiderata con il tasto DOWN o il tasto UP.

I Istruzioni per l'uso Termometro digitale per arrosto Cat. N. 14.1500

TFA®

- Per impostare un limite inferiore di temperatura, andando sotto il quale suona un allarme, selezionare con il tasto ALERT TEMP-SET (▼ lampeggiante) e immettere la temperatura desiderata con il tasto DOWN o il tasto UP.
- Tenere premuto il tasto DOWN o UP in modalità impostazione per procedere velocemente.

3.4 Funzione max/min

- Premere il tasto MAX/MIN compare la temperatura massima dall'ultimo azzeramento (visualizzazione MAX).
- Premere ancora una volta il tasto MAX/MIN compare la temperatura minima dall'ultimo azzeramento (visualizzazione MIN).
- Premere un'altra volta il tasto si ritorna alla temperatura attualmente impostata.
- Per cancellare i valori minimi e massimi impostati tenere premuto il tasto START/STOP per 3 secondi, mentre vengono visualizzati MAX e/o MIN (visualizzazione ---).

3.5 Timer e cronometro

- Premere il tasto MODE e selezionare la modalità timer (TIMER).
- Per il funzionamento a timer impostare il tempo desiderato con il tasto HR o con il tasto MIN. Premere il tasto START/STOP per avviare o per fermare. Tenere premuto contemporaneamente i tasti HR MIN si riporta la visualizzazione a 0:00 00.
- Per il funzionamento a cronometro premere il tasto START/STOP se la visualizzazione indica 0:00 00. Per fermare o per avviare nuovamente premere il tasto START/STOP. Tenere premuto contemporaneamente i tasti HR e MIN si riporta la visualizzazione a 0:00 00.
- Il timer e l'allarme di temperatura possono essere utilizzati contemporaneamente.

4. 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.
- Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero entrare in contatto con il cavo del sensore.
- Asciugare la presa con un panno prima dell'uso, prima di connetterlo al display.

4.1 Sostituzione della batteria

- Quando le funzioni sono più deboli, cambiare la batteria.

5. Guasti

Nessuna / non corretta indicazione	Risoluzione del problema
	→ Inserire le batterie rispettando le corrette polarità
	→ Sostituire la batteria
	→ Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare
Temperatura troppo alta	→ Controllare la sede del sensore

Qualora il vostro apparecchio continui a non funzionare nonostante queste procedure, rivolgetevi al venditore presso il quale lo avete acquistato.

6. 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 tra i rifiuti domestici. In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a consegnare le batterie usate al negoziante o ad altri enti preposti al riciclaggio in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali, ai fini di uno smaltimento ecologico.

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono:

Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico.

7. Dati tecnici

Campo di misura:	-10°C... +200°C (+14°F... +392°F) Commutatore in °C/°F
Cavo:	ca. 1m, resistente ad alta temperatura di 200 °C
Alimentazione:	1 batteria AAA da 1,5 V (fornite)
Dimensioni esterne:	68 x 22 x 121 mm
Peso:	88 g (solo apparecchio)

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

È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso.

E' possibile trovare dati tecnici e informazioni aggiornate sul prodotto inserendo il numero di articolo sul nostro sito.

www.tfa-dostmann.de

04/21

Gebruiksaanwijzing Digitale braadthermometer Cat.-Nr. 14.1500

TFA®

CE

Hartelijk dank dat u voor dit apparaat van de firma TFA hebt gekozen.

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- Lees u a.u.b. de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Voor schade die wordt veroorzaakt doordat u geen rekening houdt met de handleiding aanvaardt worden wij geen aansprakelijkheid.
- Ook zijn wij niet verantwoordelijk voor verkeerde metingen en de mogelijke gevolgen die daaruit voortvloeien.
- Volg in elk geval de veiligheidsinstructies op!
- Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!

2. Voor uw veiligheid

- 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 maar bestemd voor particulier gebruik.



Voorzichtig! Kans op letsel:

- Draag hittebestendige handschoenen als u de meetvoeler tijdens of na het koken aanraakt.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Voorzichtig bij de behandeling van de meetvoeler.
- Bewaar het apparaat en het batterij buiten de reikwijdte van kinderen.
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Het inslikken van batterijen kan levensgevaarlijk zijn. Als een batterij wordt ingeslikt, kan dit binnen 2 uur tot ernstige interne brandwonden en tot fataal letsel leiden. Als u denkt dat de batterijen zijn ingeslikt of in een willekeurig lichaamsdeel terecht zijn gekomen, dient u onmiddellijk medische hulp te zoeken.
- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen. Kans op explosie!
- Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen.
- Draag handschoenen die bestand zijn tegen chemicaliën en een beschermbril wanneer u met uitgelopen batterijen werkt!
- Verwijder de batterij, als u de apparaat langere tijd gebruikt.



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 200 °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.

3. Inbedrijfstelling / Bediening

- Trek de beschermfolie van het display af.
- Maak het batterijkompartment open aan de achterkant van het apparaat en plaats de batterij 1,5 V AAA, op de juiste polariteit.
- Het apparaat is nu bedrijfsklaar.

3.1 Instellen van de klok

- Houd de MODE-toets in de tijd modus (CLOCK) 3 seconden lang ingedrukt om in de instelmodus te komen.
- De displayweergave knippert.
- Met de HR toets kunt u het 12 (12hr)- of 24 (24 hr)-uurs-tijdsysteem selecteren.
- Bevestig met de START/STOP-toets.
- Druk op de HR-toets om de uren in te stellen en met de MIN-toets kunt u de minuten in te stellen. Druk op de START/STOP-toets om de instelling te bevestigen.
- Als u de HR of MIN toets ingedrukt houdt, komt u in de snelloop.

3.2 Meetproces

- Steek de verbindingsstekker voor de voelercabel in de aansluiting aan de linker kant van het apparaat.
- Op het display verschijnt de momentane temperatuur.
- Met de °C/°F toets op de achterkant van het apparaat kunt u tussen °C en °F als meeteenheid voor de temperatuur kiezen.
- Steek de meetvoeler (verticaal) minstens 5 cm diep midden in het dikste deel van het te braden vlees, bij gevulde tussen romp en poten (voor steaks behagen horizontaal); botten of kraakbeem 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 scherpe kanten koozinnen en scharnieren!
- De thermometer in de buurt van de bakoven (Kabellengte 1 m) met de magneet bevestigen of plaats het op een glad oppervlak.

3.3 Instelling van de bovengrens en ondergrens voor temperatuuralarm

- Steek de verbindingsstekker in de aansluiting aan de linker kant van het apparaat.
- Met de ALERT-toets kiest u de gewenste modus voor het temperatuuralarm (TEMP-SET) uit (OFF), bovengrens (▲ knippert), ondergrens (▼ knippert).

Gebruiksaanwijzing Digitale braadthermometer Cat.-Nr. 14.1500

TFA®

- Voor het instellen van een temperatuur-bovengrens, bij overschrijding waarvan er een alarm weerklinkt, kiest u met de ALERT-toets TEMP-SET (▲ knippert) uit en u voert met de DOWN- en UP-toets de gewenste temperatuur in.
- Voor het instellen van een temperatuur-ondergrens, bij onderschrijding waarvan een alarm weerklinkt, kiest u met de ALERT-toets TEMP-SET (▼ knippert) uit en u voert met de DOWN- en UP-toets de gewenste temperatuur in.
- Als u de HR of MIN toets ingedrukt houdt, komt u in de snelloop.

3.4 Max/Min-functie

- Druk op de MAX/MIN-toets verschijnt de maximale temperatuur sinds de vorige keer dat deze werd teruggezet (weergave MAX).
- Druk nogmaals op de MAX/MIN-toets, dan verschijnt de minimale temperatuur sinds de vorige keer dat deze werd teruggezet (weergave MIN).
- Druk nogmaals op de toets te drukken keert u terug naar de actuele temperatuur in.
- Om de opgeslagen maximale en minimale waarden te wissen, houdt u de START/STOP-toets 3 seconden lang ingedrukt terwijl MAX resp. MIN wordt weergegeven (weergave ---).

3.5 Timer en stopwatch

- Druk de MODE toets om de timermodus (TIMER) te selecteren.
- Stel de gewenste tijd met de HR toets en de MIN toets in.
- Druk op de START/STOP-toets om te starten of te stoppen. Door het gelijktijdig indrukken van de HR- en MIN-toetsen zet u het display op 0:00 00 terug.
- Voor de stopwatch-toepassing drukt u op de START/STOP-toets, wanneer de displayweergave op 0:00 00 staat. Om te stoppen of opnieuw te starten drukt u op de START/STOP-toets. Door het gelijktijdig indrukken van de HR- en de MIN-toetsen zet u de displayweergave op 0:00 00 terug.
- Timer en temperatuur-alarm kunnen tegelijkertijd worden toegepast.

4. Schoonmaken en onderhoud

- Maak het apparaat en de voeler met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Beschermen tegen vochtigheid.
- Als water of waterdamp in het stopcontact komt, kan dit het contact met de sensor beïnvloeden. Droog de stekker voor het gebruik met een doek af, voordat u het aan het meetapparaat aansluit.

4.1 Batterijwissel

- Wanneer de functies zwakker worden, vervang de batterij.

5. Storingen/wijzer

Probleem	Oplossing
Geen / Geen correcte indicatie	→ Batterij met de juiste poolrichting plaatsen
	→ Batterij vervangen
	→ Contact van de stekker met het stop-contact controleren, eventueel droge
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 werkt.

6. Verwijderen

Dit product is vervaardigd van hoogwaardige materialen en onderdelen, 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 inzamelaars van 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 worden 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.

7. Technische gegevens

Meetbereik:	-10°C... +200°C (+14°F... +392°F) overschakelen °C/°F
Kabel	ca. 1 m, hittebestendig tot 200 °C
Spanningsvoorziening:	1 x 1,5V AAA batterij (inclusief)
Afmetingen behuizing:	68 x 22 x 121 mm
Gewicht:	88 g (alleen het apparaat)

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

Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten ervan mogen alleen met toestemming van TFA Dostmann worden gepubliceerd. De technische gegevens van dit apparaat zijn actueel bij het ter perse gaan en kunnen zonder voorafgaande informatie worden gewijzigd.

De nieuwste technische gegevens en informatie over uw product kunt u vinden door het invoeren van het artikelnummer op onze homepage.

www.tfa-dostmann.de

04/21

Instrucciones de uso Termómetro digital para carne Cat. No. 14.1500

TFA®

CE

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

1. Antes de utilizar el dispositivo

- Por favor, lea detenidamente las instrucciones de manejo.
- No asumimos responsabilidad alguna por los daños originados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso.
- Del mismo modo, no nos hacemos responsables por cualquier lectura incorrecta y de las consecuencias que pueden derivarse de tales.
- Tenga en cuenta ante todo las advertencias de seguridad.
- Guarde estas instrucciones de uso en un sitio seguro.

2. Para su seguridad

- No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.
- No está permitido realizar reparaciones, transformaciones o modificaciones por cuenta propia en el dispositivo.
- Este dispositivo está destinado únicamente 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.
- Tenga cuidado al manipular el sensor.
- Mantenga el dispositivo y la pila fuera del alcance de los niños.
- Las pilas contienen ácidos nocivos para la salud y pueden ser peligrosas si se ingieren. Si se ingiere una pila le puede causar dentro de 2 horas, quemaduras internas y llegar a la muerte. Si sospecha que se ha ingerido una pila o ha entrado en el cuerpo de otro modo, busque inmediatamente ayuda médica.
- No tire las pilas al fuego, no las cortocircuite, desmonte ni recargue, ya que existe riesgo de explosión.
- Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas.
- ¡Utilice guantes protectores resistentes a productos químicos y gafas protectoras si manipula pilas con fugas de líquido!
- Extraiga la pila si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo.



¡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 200 °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.

3. Puesta en marcha / Manejo

- Despegue la película protectora de la pantalla.
- Abra el compartimiento de la pila e inserte la pila 1,5 V AAA correctamente.
- El dispositivo está ahora listo para funcionar.

3.1 Ajustar de la hora

- Mantenga pulsada la tecla MODE en el modo de la hora (CLOCK) durante 3 segundos, para entrar al modo de ajuste.
- La pantalla parpadea.
- Pulse la tecla HR y puede seleccionar entre el sistema de 12 horas (12 hr) o el sistema de 24 horas (24 hr). Confirme con la tecla START/STOP.
- Ajuste con la tecla HR la hora y con la tecla MIN los minutos. Confirme con la tecla START/STOP.
- Si mantiene pulsada la tecla HR o MIN, accederá la pasada rápida.

3.2 Medición

- Inserte el conector del cable del sensor en la conexión situada en el lateral izquierdo del dispositivo.
- En la pantalla aparece la temperatura actual.
- Mediante la tecla °C/°F puede elegir entre °C y °F como unidad de medida para la temperatura.
- Introduzca el sensor (verticalmente) a una profundidad de al menos 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 (para los filetes horizontalmente); el sensor no debe tocar hueso ni cartilago ni sobresarlar de la carne. Coloque la carne en el horno y ajuste en este la temperatura deseada.
- Dirija el cable hacia el exterior. El cable se adapta a la forma de la junta del horno. Atención en el caso de bastidores y bisagras con cantos vivos.
- Fijar el termómetro cerca del horno (longitud del cable 1 m) mediante el imán o colocar el dispositivo sobre una superficie plana.

3.3 Ajustar del límite superior y límite inferior para alarma de temperatura

- Introduzca el conector de unión en la conexión al lado izquierdo del aparato.
- Pulse la tecla ALERT y puede seleccionar el modo deseado para la alarma de temperatura (TEMP-SET): de (OFF), límite superior (▲ hace intermitencia), límite inferior (▼ hace intermitencia).
- Para ajustar un límite superior de temperatura, en el que al sobrepasarlo por encima toque una alarma, seleccione con la tecla ALERT TEMP-SET (▲ hace intermitencia) y ajuste la temperatura deseada con la tecla DOWN o la tecla UP.

Instrucciones de uso Termómetro digital para carne Cat. No. 14.1500

TFA®

- Para ajustar un límite inferior de temperatura, en el que al sobrepasarlo por debajo toque una alarma, seleccione con la tecla ALERT TEMP-SET (▼ hace intermitencia) y ajuste la temperatura deseada con la tecla DOWN o la tecla UP.
- Si mantiene pulsada la tecla DOWN o HR, accederá la pasada rápida.

3.4 Función MAX/MIN

- Pulse la tecla MAX/MIN y en la pantalla aparece la temperatura, desde la última reposición (indicación MAX).
- Pulse otra vez de la tecla MAX/MIN y en la pantalla aparece la temperatura mínima desde la última reposición (indicación MIN).
- Pulse otra vez de tecla para volver la temperatura actual.
- Para el borrado de los valores máximos y mínimos memorizados mantenga pulsada la tecla START/STOP durante 3 segundos, mientras que se indica MAX, si bien, MIN (indicación ---).

3.5 Timer y cronómetro

- Pulse la