

Akcesoria

30.3525.60

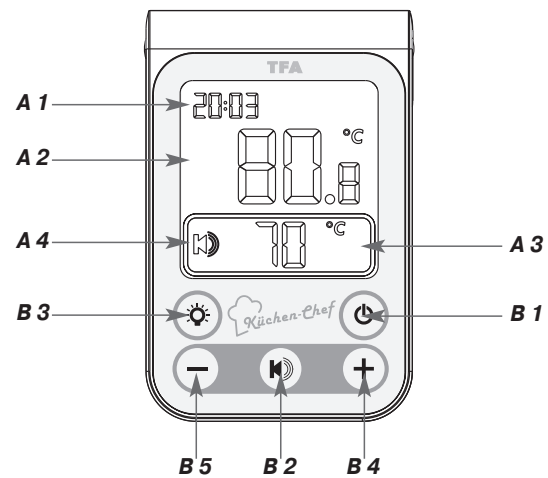
2 klipsy ze stali nierdzewnej do montażu czujnika

Instrukcja obsługi

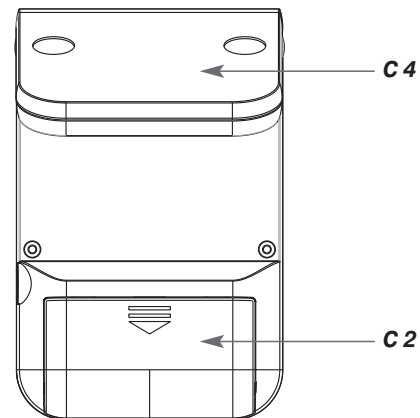
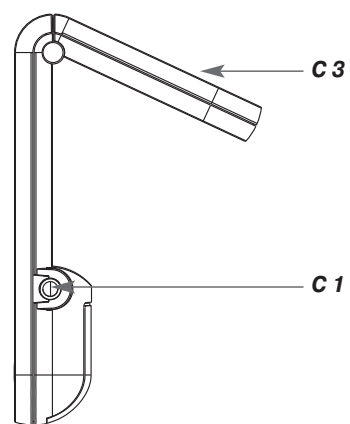


Kat. Nr. 14.1510

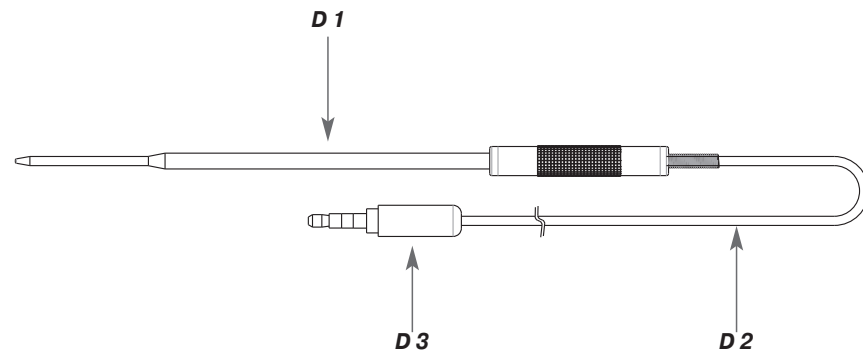
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3



Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia

PL

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na to urządzenie firmy TFA.

1. Zanim zaczniecie Państwo użytkować to urządzeni

- **Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.**
Tym sposobem zapoznacie się z Waszym nowym urządzeniem, poznacie wszystkie jego funkcje i budowę, dowiecie się ważnych szczegółów odnośnie uruchomienia, obsługi oraz uzyskanie porady odnośnie postępowania w wypadku awarii.
- **Przestrzegając instrukcji, unikną Państwo uszkodzeń urządzenia i ryzyka utraty ustawowych roszczeń z tytułu wad. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wyrządzone poprzez nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji**
- **Nie ponosimy również odpowiedzialności za niepoprawne pomiary i skutki, które mogą z nich wynikać.**
- **Przestrzegać zwłaszcza wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Prosimy przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w odpowiednim miejscu!**

2. Zakres dostawy

- Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia
- Czujnik ze stali nierdzewnej z kablem o długości ok. 120 cm (Kat.-Nr. 30.3527)
- Instrukcja obsługi

3. Zakres użytkowania oraz zalety Waszego nowego urządzenia w skrócie

- Do optymalnego przygotowania mięsa i drobiu dzięki monitorowaniu temperatury rdzenia

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia

- Umożliwia stosowanie w piekarniku lub na grillu, idealny również do duszenia w niskiej temperaturze
- Nierdzewna sonda wprowadzająca z kablem o długości ok. 120 cm
- Możliwość zadawania indywidualnej temperatury
- Alarm dźwiękowy po osiągnięciu temperatury docelowej
- Godzina
- Podświetlenie tła
- Z magnesem mocującym i rozkładaną nóżką

4. Wskazówki bezpieczeństwa

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w opisanym zakresie. Nie należy używać tego produktu inaczej, niż zostało to przedstawione w niniejszej instrukcji.
- Samodzielne naprawianie, przebudowywanie lub przerabianie urządzenia jest niedozwolone.
- To urządzenie nie nadaje się do celów medycznych.



Ostrożnie !
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń:

- Podczas dotykania czujnika pomiarowego w trakcie lub po zakończeniu gotowania nosić rękawice ochronne odporne na wysoką temperaturę. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Nie używać urządzenia w kuchni mikrofalowej.
- Zachować ostrożność podczas manipulowania ostrym czujnikiem nakłuwającym.

6

(PL)

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia

(PL)

- Przechowywać urządzenie oraz baterie poza zasięgiem dzieci.
- Baterie zawierają kwasy, które są szkodliwe dla zdrowia i mogą zagrażać życiu w przypadku połknięcia. Baterie zawierają kwasy szkodliwe dla zdrowia i mogą przy połknięciu stanowić zagrożenie dla życia. Gdy bateria została połknięta, może to doprowadzić w ciągu 2 godzin do ciężkich wewnętrznych obrażeń i śmierci. Jeśli przypuszczacie, że bateria mogła zostać połknięta lub w inny sposób dostać się do organizmu, należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.
- Nie wolno wrzucać baterii do ognia, zwierać ich, demontować ani ładować. **Niebezpieczeństwo wybuchu!**
- Aby zapobiegać wylaniu się baterii, należy słabe baterie możliwie jak najszybciej wymienić.
- Nie należy używać jednocześnie starych i nowych baterii, ani baterii różnych typów.
- W przypadku wycieku baterii należy unikać kontaktu ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W razie potrzeby natychmiast przemyć skażone miejsca wodą i skonsultować się z lekarzem.



Wskazówki ważne dla bezpieczeństwa produktu !

- Nie wystawiać wskaźnika na działanie ekstremalnych temperatur, wibracji i wstrząsów. Tylko czujnik i kabel są odporne termicznie na temperaturę do 300°C. Nigdy nie trzymać czujnika bezpośrednio nad ogniem.
- Nie zanurzać wyświetlacza, czujnika ani kabla w wodzie, w przeciwnym razie wilgoć może dostać się do środka i spowodować nieprawidłowe działanie. Nie czyścić w zmywarce do naczyń.
- Zachować ostrożność w przypadku ramek i zawiasów o ostrych krawędziach! Nie zginać kabla ani nie ciągnąć za niego.

7

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia**5. Elementy składowe****A: Wyświetlacz (Rys. 2):**

A 1: Godzina
A 3: Temperatura docelowa

A 2: Aktualna temperatura
A 4: Symbol alarmu

B: Przyciski (Rys. 1):

B 1: Przycisk **ON/OFF**
B 3: Przycisk **LIGHT**
B 5: Przycisk **–**

B 2: Przycisk **ALARM**
B 4: Przycisk **+**

C: Obudowa (Rys. 2):

C 1: Przyłącze czujnika temperatury
C 3: Nóżka (rozkładana)

C 2: Kasetka na baterię
C 4: Magnes mocujący

D: Sonda (Rys. 3):

D 1: Czujnik nakłuwający
D 3: Wtyk przyłączeniowy

D 2: Kabel

(PL)

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia

(PL)

6. Obsługa

- Ściągnąć folię zabezpieczającą z wyświetlacza.
- Włożyć wtyk przyłączeniowy kabla czujnika do gniazda.
- Otworzyć kasetkę i włożyć dwie nowe baterie 1,5 V AAA zgodnie z biegunowością +/- . Zwracać uwagę na prawidłową biegunowość podczas wkładania baterii. Na krótko wyświetlą się wszystkie segmenty ekranu LCD.
- Zamknąć kasetkę na baterie.
- Oznaczenie godziny migocze.
- Ustawić godziny za pomocą przycisku **+** lub **–**.
- Potwierdzić dokonane nastawienie przyciskiem **ON/OFF**.
- W ten sam sposób wprowadzić minuty.
- Potwierdzić dokonane nastawienie przyciskiem **ON/OFF**.
- Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie aktualnej temperatury oraz temperatura docelowa (domyślnie 70°C). Alarm jest aktywowany.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.

7. Obsługa

- Użyj przycisku **ON/OFF**, aby wyłączyć lub włączyć urządzenie..
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk **ALARM**, Aby wybrać jednostkę wyświetlania temperatury pomiędzy stopniami Celsjusza (°C) a stopniami Fahrenheita (°F). Jeżeli ustawiono stopnie Fahrenheita, godzina również będzie automatycznie wyświetlać się w formacie 12-godzinny.

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia**PL**

- Nacisnąc przycisk **LIGHT**. Na krótko włącza się podświetlenie tła.
- Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **+** lub **-**, aby przejść do trybu szybkiego.
- Przytrzymać przycisk **ON/OFF** w trybie normalnym przez trzy sekundy wciśnięty, aby przejść do trybu ustawiania czasu.

7.1 Proces pomiaru

- Do pomiaru temperatury rdzenia: Włożyć sondę na głębokość co najmniej 2,5 cm w środek najgrubszej części pieczeni, w przypadku drobiu między kuprem a udem; sonda nie powinna dotykać kości ani chrząstek i nie powinna wystawać z pieczeni. Włożyć pieczeń do piekarnika i ustawić odpowiednią temperaturę. Czujnik pomiarowy pozostaje w pieczeni przez cały proces pieczenia.
- Aby zmierzyć temperaturę komory pieczenia, umieścić czujnik w grillu lub piekarniku. Nie kłaść czujnika bezpośrednio na ruszcie. Aby uzyskać optymalne wyniki pomiaru, zalecamy użycie klipsa do termometru do pieczenia grillowej w celu zamocowania sondy temperatury na grillu. (Kat. -Nr. 30.3525.60).
- Kabel poprowadzić na zewnątrz. Dopasuje się do kształtu uszczelki piekarnika. Zachować ostrożność w przypadku ramek i zawiasów o ostrych krawędziach!
- Umieścić termometr w pobliżu piekarnika (długość kabla ok. 120 cm). Za pomocą magnesu można przymocować urządzenie do metalowej powierzchni, a przy użyciu użyć rozkładanej nóżki urządzenie można postawić lub powiesić.

10

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia**PL****7.2 Alarm temperatury**

- Naciśnij przycisk **ALARM**, aby aktywować lub dezaktywować funkcję alarmu. Symbol alarmu pojawia się na wyświetlaczu lub z niego znika.
- Ustawić żadaną temperaturę rdzenia za pomocą przycisku **+** lub **-**.
- Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlegnie się dźwięk alarmu.
- Włączy się podświetlenie tła.
- Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu.
- Symbol alarmu miga, dopóki zmierzona temperatura jest niższa od ustawionej.
- Jeśli alarm nie zostanie przerwany, dźwięk alarmu wyłączy się automatycznie po 3 minutach.

8. Pielęgnacja i konserwacja

- Urządzenie i czujnik czyścić miękką, lekko wilgotną ściereczką. Nie używać substancji do szorowania ani rozpuszczalników ! Chronić przed wilgocią !
- Jeżeli do gniazda dostanie się woda lub para wodna, może to negatywnie wpłynąć na styk z kablem czujnika. Przed użyciem i podłączeniem do wyświetlacza wysuszyć wtyczkę ściereczką.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie.
- Wyjmij baterie, jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas.
- Przechowywać urządzenie w suchym miejscu!

11

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia

8.1 Wymiana baterii

- Jeżeli funkcje stają się słabsze, należy wymienić baterie.
- Otworzyć kasetkę i włożyć dwie nowe baterie 1,5 V AAA zgodnie z biegunowością +/-.
- Zamknąć kasetkę na baterie.

9. Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Brak wskazań	→ Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF → Włożyć baterie z zachowaniem prawidłowej biegunowości → Wymienić baterie
wskazania nieprawidłowe	→ wymienić baterie na nowe → Sprawdzić styk wtyczki z gniazdem, w razie potrzeby osuszyć
Wskazanie „- - °C”	→ Włożyć czujnik z kablem → Sprawdzić styk wtyczki z gniazdem → Temperatura poza zakresem pomiaru
Za wysokie wskazanie temperatury	→ Sprawdzić osadzenie czujnika pomiarowego w pieczeni

Jeśli urządzenie nie funkcjonuje pomimo tych podjętych działań, prosimy skontaktować się ze Sprzedawcą, u którego zakupili Państwo ten produkt.

PL

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia

10. Utylizacja

Niniejszy produkt i jego opakowanie zostały wyprodukowane przy użyciu wysokiej jakości materiałów i elementów konstrukcyjnych, które mogą zostać poddane recyklingowi i być ponownie wykorzystane. Redukuje to generowanie odpadów i chroni środowisko.

Opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska w oparciu o istniejące systemy zbiórki odpadów.



Utylizacja urządzeń elektrycznych

Wyjąć z urządzenia baterie i akumulatory, które nie są zainstalowane na stałe, i zutylizować je oddzielnie. To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą UE odnośnie utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Produkt ten nie może być utylizowany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do utylizacji przyjaznej dla środowiska, w wyznaczonych punktach zbiórki dla zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Przestrzegać obowiązujących obecnie przepisów!



Utylizacja baterii

W żadnym wypadku nie wyrzucać baterii ani akumulatorów do pojemnika na odpady gospodarstwa domowego. Baterie i akumulatory zawierają szkodliwe substancje, które w przypadku niewłaściwej utylizacji mogą szkodzić środowisku i zdrowiu. Jako konsument są Państwo prawnie zobowiązani do przekazania zużytych baterii i akumulatorów, w celu ich prawidłowej utylizacji, sprzedawcom detalicznym lub odpowiednim punktom zbiórki zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi.

PL

Küchen-Chef – Cyfrowy termometr do grillowania i pieczenia**(PL)**

Oznaczenia zawartych w bateriach i akumulatorach szkodliwych substancji to:
Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów.

11. Dane techniczne

Zakres pomiarów	-20 °C...300°C (-4...+572°F)
Podziałka	1°C
Zasilanie	baterie 2 x 1,5 V AAA (baterie nie są zawarte w zestawie) Używajcie baterii alkalicznych.
Wymiary obudowy	60 x 20 (96) x 99 (61) mm
Waga	80 g (tylko urządzenie)

Niniejsza instrukcja lub jej części mogą być powielane i publikowane jedynie za zgodą TFA Dostmann. Podane dane techniczne odpowiadają stanowi w momencie oddania do druku i mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Najnowsze dane techniczne i informacje o produkcie możecie Państwo znaleźć na naszej stronie internetowej po wprowadzeniu numeru artykułu w polu Szukaj.

www.tfa-dostmann.de

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Niemcy

02/22