

Fig. 5

Display				 RARE	 WELL	 WELL
	Huhn	Schwein	Schinken	Rind rare	Rind medium Fisch	Rind well done
	Chicken	Pork	Ham	Beef rare	Beef medium Fish	Beef well done
	Poulet	Porc	Jambon	Bœuf saignant	Bœuf cuit Poisson	Bœuf bien cuit
	Pollo	Maiale	Prosciutto	Manzo al sangue	Manzo al punto Pesce	Manzo ben cotta
	Kip	Varkensvlees	Ham	Rundvlees rare	Rundvlees medium/Vis	Rundvlees well done
	Pollo	Cerdo	Jamón	Carne de res rare	Carne de res medium/Pescado	Carne de res well done
°C	80	73	65	48	60	71



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso



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



Kat. Nr. 14.1516.02

Fig. 1

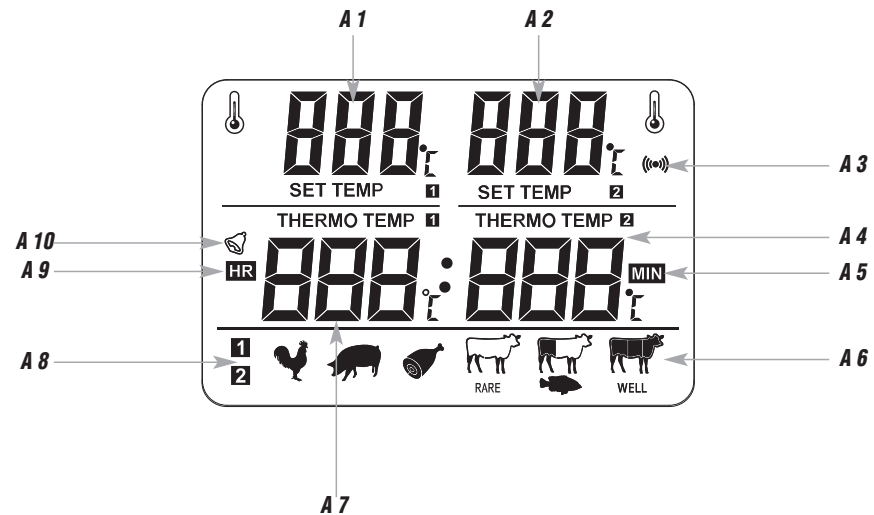


Fig. 2

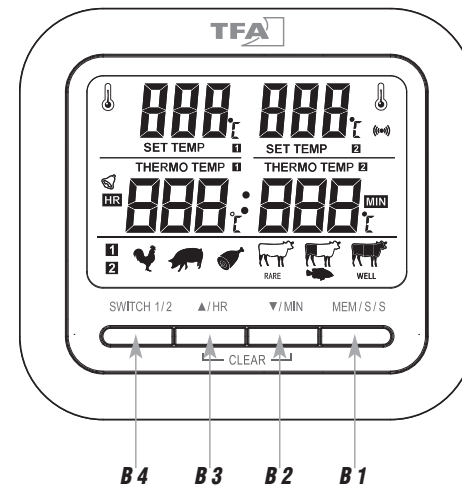


Fig. 3

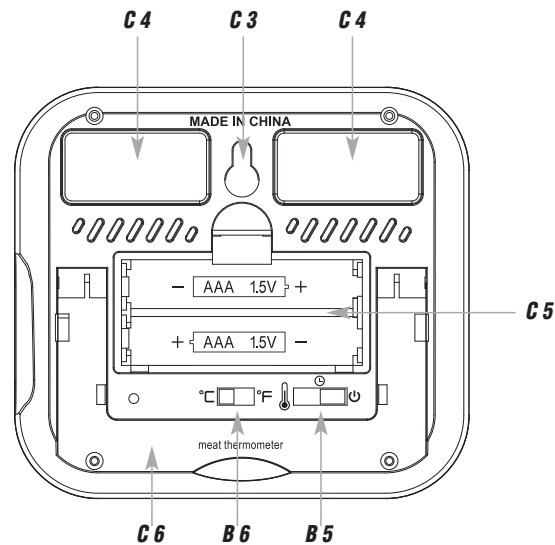
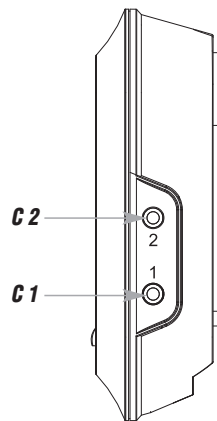
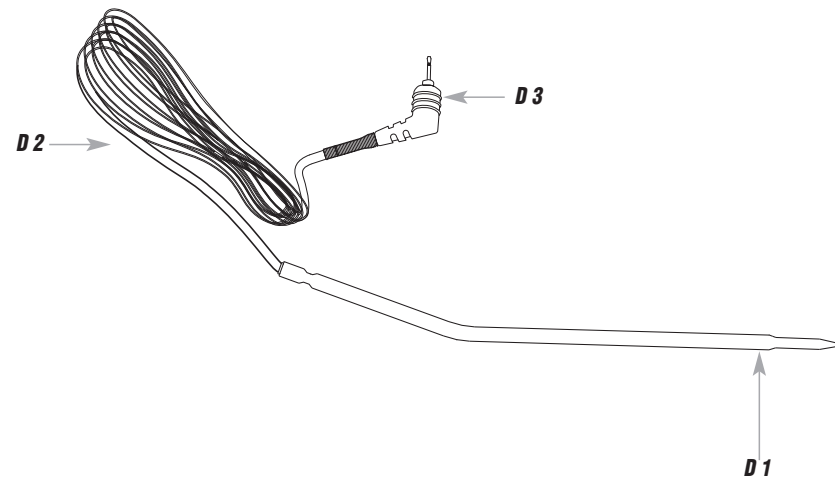


Fig. 4



Digitales Grill-Bratenthermometer

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** .
- 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 Gerätes und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch.
- **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. Lieferumfang

- Grill-Bratenthermometer
- Zwei Edelstahlfühler mit ca. 100 cm Kabel
- Bedienungsanleitung

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

- Zur optimalen Zubereitung von Fleisch, Fisch und Geflügel, verwendbar für den Grill oder Backofen
- Zwei Einstichfühler aus Edelstahl mit 100 cm Kabel zur Überwachung der Kerntemperatur von maximal zwei Brat- oder Grillstücken



Digitales Grill-Bratenthermometer

- Verschiedene Fleischsorten und Garstufen vorprogrammiert
- Individuelle Temperaturvorgabe einstellbar
- Alarmton bei Erreichen der Zieltemperatur
- Timerfunktion (23 Stunden, 59 Minuten)
- Mit Magnet, Ständer und Aufhängeöse

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 geeignet.



WARNUNG!
Verletzungsgefahr:

- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Messfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren. **Verbrennungsgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle.
- Vorsicht beim Umgang mit den spitzen Einstichführern. Immer mit den Schutzkappen aufbewahren!
- Halten Sie das Gerät und die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern.

Digitales Grill-Bratenthermometer

(D)

- 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. Verwenden Sie nie gleichzeitig alte und neue Batterien oder Batterien unterschiedlichen Typs.
- Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden. Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. umgehend die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.



ACHTUNG!

Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus. Nur der Fühler und das Kabel sind hitzebeständig bis 300°C. Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!
- Tauchen Sie das Anzeigegerät, das Kabel und den Fühler über die Biegung hinaus nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, sonst kann Feuchtigkeit eindringen und zu Fehlfunktionen führen.
- Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Digitales Grill-Bratenthermometer

(D)

- Sollte 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 anschließen.
- Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren! Das Kabel nicht knicken oder daran ziehen.

5. Bestandteile

A: Display (Fig. 1):

- A 1:** Zieltemperatur Fühler 1
- A 3:** Alarmsymbol (Kochmodus)
- A 5:** Minuten (Timermodus)
- A 7:** Aktuell gemessene Temperatur Fühler 1
- A 9:** Stunden (Timermodus)

- A 2:** Zieltemperatur Fühler 2
- A 4:** Aktuell gemessene Temperatur Fühler 2
- A 6:** Fleischsorte / Garstufe
- A 8:** Einstellung Fühler 1 oder 2
- A 10:** Alarmsymbol (Timermodus)

B: Tasten (Fig. 2+3):

- B 1:** **MEM/S/S** Taste
- B 3:** **▲/HR** Taste
- B 5:** Schiebeschalter **Kochmodus/Timermodus/OFF**

- B 2:** **▼/MIN** Taste
- B 4:** **SWITCH 1/2** Taste
- B 6:** **°C/°F** Schiebeschalter

C: Gehäuse (Fig. 3):

- C 1:** Anschluss für Temperaturfühler 1
- C 3:** Aufhängevorrichtung
- C 5:** Batteriefach

- C 2:** Anschluss für Temperaturfühler 2
- C 4:** Befestigungsmagnet
- C 6:** Ständer (ausklappbar)

Digitales Grill-Bratenthermometer

D: Fühler (Fig. 4):

D 1: Einstichfühler

D 3: Anschlussstecker

D 2: Kabel

6. Inbetriebnahme

- Ziehen Sie die Schutzfolie vom Display ab.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite und legen Sie zwei neue Batterien AAA 1,5 V ein. Achten Sie auf die richtige Polarität.
- Mit dem Schiebeschalter können Sie zwischen Kochmodus und Timermodus wählen.
- Schieben Sie den Schalter auf **OFF**, um das Gerät auszuschalten.

7. Bedienung

7.1 Kochmodus

- Schieben Sie den Schalter auf Kochmodus. Mit dem **°C/°F** Schalter können Sie zwischen Celsius und Fahrenheit als Temperatureinheit wählen.
- Im Display der Zieltemperatur für Fühler 1 und 2 erscheint „100°C“.
- Im Display der Temperaturanzeige für Fühler 1 und 2 erscheint „- - - °C“.
- Stecken Sie den Verbindungsstecker für den ersten Fühler in den Anschluss. Ist der Fühler angeschlossen, erscheint auf dem Display die aktuell gemessene Temperatur.
- Wiederholen Sie den Vorgang für den zweiten Fühler. Sie können das Gerät auch nur mit einem Temperaturfühler betreiben. Im Display des nicht genutzten Fühlers bleibt „- - - °C“ stehen.

Digitales Grill-Bratenthermometer

7.1.1 Temperaturwert einstellen

- Drücken Sie die **SWITCH 1/2** Taste, um den Fühler auszuwählen, für den Sie die Einstellung vornehmen möchten (1 oder 2).
- Geben Sie eine individuelle Zieltemperatur mit der **▲/HR** oder **▼/MIN** Taste ein. Halten Sie die Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.
- Alternativ wählen Sie eine voreingestellte Zieltemperatur über die Fleischsorte und die gewünschte Garstufe aus.
- Drücken Sie die **MEM/S/S** Taste. Das Huhn-Symbol blinkt im Display und 80°C (Voreinstellung). Drücken Sie die **▲/HR** oder **▼/MIN** Taste, um die gewünschte Fleischsorte/Garstufe auszuwählen, solange die Anzeige blinkt (siehe Tabelle Fig. 5).
- Die voreingestellte Zieltemperatur erscheint im Display.
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **MEM/S/S** Taste oder warten Sie 10 Sekunden, das Gerät übernimmt dann automatisch die Einstellung.
- Wiederholen Sie den Vorgang für den zweiten Einstichfühler.

7.1.2 Messvorgang

- Entfernen Sie die Gummi-Schutzkappe des Edelstahlfühlers. Zum Messen der Kerntemperatur stecken Sie den entsprechenden Fühler mindestens 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. Der Messfühler bleibt während des ganzen Bratvorgangs im Braten.
- Führen Sie die Kabel einfach nach außen. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren!
- Das Thermometer in Offennähe (Kabellänge ca. 100 cm) mit den Magneten befestigen oder stellen Sie das Gerät mit dem Ständer auf eine glatte Oberfläche.

Digitales Grill-Bratenthermometer

7.1.3 Temperaturalarm

- Ist die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönen pro Sekunde drei Alarmtöne. Die entsprechende Temperaturanzeige blinkt und das Alarmsymbol erscheint auf dem Display.
- Drücken Sie die **MEM/S/S** Taste, um den Alarmton auszuschalten.
- Das Alarmsymbol bleibt auf dem Display stehen, bis die gemessene Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt.

7.2. Timerfunktion

- Schieben Sie den Schalter auf Timermodus.
- Drücken Sie die **▲/HR**, um die Stunden einzustellen.
- Drücken Sie die **▼/MIN** Taste, um die Minuten einzustellen.
- Halten Sie die Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.
- Drücken Sie die **MEM/S/S** Taste.
- Der Doppelpunkt zwischen Stunden und Minuten blinkt und die Zählung beginnt.
- Mit der **MEM/S/S** Taste können Sie die Zählung anhalten und neu starten.
- Nach Ablauf der Zeit beginnt der Timer für 60 Sekunden zu klingeln und das Alarmsymbol (Timermodus) erscheint.
- Drücken Sie die **MEM/S/S** Taste, um den Alarmton auszuschalten. Es erscheint automatisch die zuletzt eingestellte Zeit.
- Drücken Sie gleichzeitig die **▲/HR** und die **▼/MIN** Taste, wird die Anzeige gelöscht.
- 0:00 erscheint auf dem Display.
- Der Timer läuft weiter, wenn Sie in den Kochmodus wechseln.

D

Digitales Grill-Bratenthermometer

8. Batteriewechsel

- Sobald die Funktionen schwächer werden, wechseln Sie bitte die Batterien.
- Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie zwei neue Batterien 1,5 V AAA polrichtig ein.
- Schließen Sie das Batteriefach wieder.

9. Fehlerbeseitigung

Problem	Lösung
Keine Anzeige	→ Gerät einschalten. Schieben Sie den Schalter auf Kochmodus/Timermodus. → Batterien polrichtig einlegen → Batterien wechseln
Unkorrekte Anzeige	→ Batterien 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.

10. Entsorgung

Dieses Produkt und die Verpackung wurden unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

D

Digitales Grill-Bratenthermometer

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht über die eingerichteten Sammelsysteme.



Entsorgung des Elektrogeräts

Entnehmen Sie nicht festverbaute Batterien und Akkus aus dem Gerät und entsorgen Sie diese getrennt. 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. Die Rückgabe ist unentgeltlich. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften!



Entsorgung der Batterien

Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll. Sie enthalten Schadstoffe, die bei unsachgemäßer Entsorgung der Umwelt und der Gesundheit Schaden zufügen können. 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 Rückgabe ist unentgeltlich.

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

11. Technische Daten

Messbereich	-10 °C...300°C (14...572°F)
Auflösung	1°C

D

Digitales Grill-Bratenthermometer

D

Genauigkeit	±1°C @ 0°C...100°C ±4°C @ >100°C...200°C
-------------	---

HHH/LLL	Temperatur außerhalb des Messbereichs
---------	---------------------------------------

Spannungsversorgung	2 x 1,5 V AAA Batterien (nicht inklusive)
---------------------	---

Batterielebensdauer	Ca. 1 Jahr (mit Alkaline Batterien)
---------------------	-------------------------------------

Kabel	Ca. 100 cm, hitzebeständig bis 300 °C
-------	---------------------------------------

Größe	93 x 25 (50) x 84 (78) mm
-------	---------------------------

Gewicht	113 g (nur das Gerät)
---------	-----------------------

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

E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

06/25

Digital BBQ meat thermometer

Thank you for choosing this product from TFA.

1. Before you use this product

- **Please make sure you read the instruction manual carefully** .
- This information will help you to familiarize yourself with your new device, to learn all of its functions and parts, to find out important details about its first use and how to operate it and to get advice in the event of a malfunction.
- Following and respecting the instructions in your manual will prevent damage to your instrument and loss of your statutory rights arising from defects due to incorrect use.
- **We shall not be liable for any damage occurring as a result of non-following of these instructions. Likewise, we take no responsibility for any incorrect readings or for any consequences resulting from them.**
- **Please pay particular attention to the safety notices!**
- **Please keep this instruction manual safe for future reference.**

2. Delivery contents

- BBQ meat thermometer
- Two stainless steel probes with approx. 100 cm cable
- Instruction manual

3. Range of application and all the benefits of your new instrument at a glance

- For the optimal preparation of meat, fish and poultry, can be used for the grill or oven



Digital BBQ meat thermometer



- Two stainless steel probes with 100 cm cable for monitoring the core temperature of a maximum of two roasting or grilling pieces
- Pre-programmed settings for different types of meat and doneness
- Individual target temperatures can be programmed
- Alarm when the target temperature is reached
- Timer function (23 hours, 59 minutes)
- With magnet, table stand and hanging slot

4. For your safety

- This product is exclusively intended for the range of application described above. It should only be used as described within these instructions.
- Unauthorised repairs, alterations or changes to the product are prohibited.
- This product should not be used for medical purposes.



WARNING!
Risk of injury!

- Wear heat-resistant protective gloves when touching the probe during or after cooking. **Risk of burns!**
- Do not use the instrument in the microwave.
- Be careful when handling the pointed probes. Store the device with its protective caps.
- Keep this device and the batteries out of reach of children.

Digital BBQ meat thermometer

- 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. Never use a combination of old and new batteries together, nor batteries of different types.
- Remove the batteries if the device will not be used for an extended period of time. Avoid contact with skin, eyes and mucous membranes when handling leaking batteries. In case of contact, immediately rinse the affected areas with water and consult a doctor.

**CAUTION!****Important information on product safety!**

- Do not expose the device to extreme temperatures, vibrations or shocks. Only the probe and the cable are up to 300 °C heat-resistant. Never hold the probe directly over a fire.
- Clean the device with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents.
- Do not immerse the display unit, the cable and the probe beyond the bend in water or other liquids. Water can penetrate and cause malfunction.
- Not suitable for dishwasher.
- Should water or steam enter the device's jack, it could affect the contact with the probe. Dry the probe connector with a cloth before connecting it.
- Be careful with sharp-edged frames and hinges. Do not pull or bend the cable.

Digital BBQ meat thermometer**5. Elements****A: Display (Fig. 1):**

- A 1:** Target temperature probe 1
A 3: Alarm symbol cooking mode
A 5: Minutes (timer mode)
A 7: Current temperature probe 1
A 9: Hours (timer mode)

- A 2:** Target temperature probe 2
A 4: Current temperature probe 2
A 6: Types of meat / doneness
A 8: Setting probe 1 or 2
A 10: Alarm symbol (timer mode)

B: Buttons (Fig. 2+3):

- B 1:** **MEM/S/S** button
B 3: **▲/HR** button
B 5: Switch **cooking mode/timer mode/OFF**

- B 2:** **▼/MIN** button
B 4: **SWITCH 1/2** button
B 6: Switch **°C/°F**

C: Housing (Fig. 3):

- C 1:** Temperature probe jack 1
C 3: Suspension device
C 5: Battery compartment

- C 2:** Temperature probe jack 2
C 4: Magnet
C 6: Stand (fold out)

D: Probe (Fig. 4):

- D 1:** Insertion probe
D 3: Probe connector

- D 2:** Cable

Digital BBQ meat thermometer



6. Getting started

- Remove the protective film from the display.
- Open the battery compartment on the back and insert two new batteries 1.5 V AAA. Make sure the polarities are correct.
- With the sliding switch you can select cooking mode or timer mode.
- To turn off the instrument, slide the switch to **OFF**.

7. Operation

7.1 Cooking mode

- Slide the switch to the position cooking mode. Slide the **°C/°F** switch to change between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) as temperature unit.
- On the display for the target temperature for probe 1 and 2 appears "100 °C".
- On the display for the current temperature for probe 1 and 2 appears "- - - °C".
- Plug the first probe cable connector into the jack. If the probe is connected, the display will show the current measured temperature.
- Repeat the process for the second probe. You can also operate the device with only one probe. "- - °C" appears in the display of the unused probe.

7.1.1 Temperature setting

- Press the **SWITCH 1/2** button to select the probe for which you want to make the setting (1 or 2).
- Press the **▲/HR** or **▼/MIN** button to set the individual target temperature. Press and hold the button for fast mode.

Digital BBQ meat thermometer



- Optionally: Select a preset target temperature via the type of meat and the desired cooking level.
- Press the **MEM/S/S** button. The chicken symbol flashes on the display and 80°C (default setting). Press the **▲/HR** or **▼/MIN** button to select the desired type of meat/cooking level while the display is flashing (see table **Fig. 5**).
- The preset target temperature appears on the display.
- Press the **MEM/S/S** button to confirm the setting or wait 10 seconds, the unit will save the setting automatically.
- Repeat the process for the second probe.

7.1.2 Measuring procedure

- Pull the rubber protection from the stainless-steel probe. For measuring the core temperature of meat, plunge the corresponding probe at least 5 cm into the middle of the thickest part of the meat; for poultry, between the torso and the thigh - it should not touch bones or cartilage and it should not protrude from the meat. The probe should remain in the meat throughout the cooking process.
- Now simply run the cable to the outside. Be careful with sharp-edged frames and hinges.
- Use the magnets to fasten the thermometer in position near the oven (cable length 100 cm) or fold out the stand and place the device onto a flat surface.

7.1.3 Temperature alarm

- As soon as the core temperature is reached three beep tones will be heard every second. The corresponding temperature flashes and the alarm symbol appears on the display.
- Press the **MEM/S/S** button to switch off the alarm tone.
- The alarm symbol remains on the display until the measured temperature is below the target temperature.

Digital BBQ meat thermometer

7.2 Timer function

- Slide the switch to timer mode.
- Press the **▲/HR** button to adjust the hours.
- Press the **▼/MIN** button to adjust the minutes.
- Press and hold the button for fast mode.
- Press the **MEM/S/S** button.
- The colon between hours and minutes flashes and the counting process starts.
- Use **MEM/S/S** button to stop and restart the counting.
- When the timer counted down to zero, the alarm starts to ring for 60 seconds and the alarm symbol (timer mode) flashes.
- Press the **MEM/S/S** button to stop the alarm sound. The last adjusted time setting appears on the display.
- Press the **▲/HR** and **▼/MIN** button at the same time to reset the timer.
- 0:00 appears on the display.
- The timer will also operate if switching to cooking mode.

8. Battery replacement

- Change the batteries when the device functions become weak.
- Open the battery compartment and insert two new AAA 1.5 V batteries, polarity as illustrated.
- Close the battery compartment.



Digital BBQ meat thermometer



9. Troubleshooting

Problem	Solution
No display	→ Switch on the device. Slide the switch to the cooking mode/timer mode → Ensure the batteries' polarities are correct → Change the batteries
Incorrect indication	→ Change the batteries → Check the contact between probe connector and jack, dry it if necessary
Temperature display is too high	→ Check the position of the probe in the meat

If your device fails to work despite these measures, please contact the retailer where you purchased the product from for advice.

10. Waste disposal

This product and its packaging have been manufactured using high-grade materials and components which can be recycled and reused. This reduces waste and protects the environment.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner using the collection systems that have been set up.

Digital BBQ meat thermometer**(GB)****Disposal of the electrical device**

Remove non-permanently installed batteries and rechargeable batteries from the device and dispose of them separately.

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

This product must not be disposed of in ordinary household waste. As a consumer, you are required 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. The return service is free of charge. Observe the current regulations in place!

**Disposal of the batteries**

Never dispose of empty batteries and rechargeable batteries with ordinary household waste. They contain pollutants which, if improperly disposed of, can harm the environment and human health. As a consumer, you are required by law to take them to your retail store or to an appropriate collection site depending on national or local regulations in order to protect the environment. The return service is free of charge.

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

11. Specifications

Measuring range	-10 °C... 300 °C (14...572 °F)
Resolution	1 °C

Digital BBQ meat thermometer**(GB)**

Accuracy	±1°C @ 0°C...100°C ±4°C @ >100°C...200°C
HHH/LLL	Temperature is outside measuring range
Power consumption	Batteries 2 x 1,5 V AAA (not included)
Battery life	Ca. 1 year (with Alkaline batteries)
Cable	Appr. 100 m, heat resistant up to 300 °C
Dimensions	93 x 25 (50) x 84 (78) mm
Weight	113 g (device only)

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

E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

06/25

Thermomètre à viande/barbecue numérique

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

1. Avant d'utiliser votre appareil

- **Veillez lire attentivement le mode d'emploi** .
- Vous vous familiariserez ainsi avec votre nouvel appareil, vous découvrirez toutes les fonctions et tous les éléments qui le composent, vous noterez les détails importants pour la mise en service et l'utilisation de l'appareil et vous lirez quelques conseils en cas de dysfonctionnement.
- En respectant ce mode d'emploi, vous éviterez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme.
- **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. Contenu de la livraison

- Thermomètre à viande/barbecue
- Deux sondes en acier inoxydable avec câble d'env. 100 cm
- Mode d'emploi

3. Aperçu du domaine d'utilisation et de tous les avantages de votre nouvel appareil

- Pour une préparation parfaite des viandes, poissons et des volailles, adapté au barbecue ou au four

(F)

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

- Deux sondes en acier inoxydable avec 100 cm de câble pour surveiller la température à cœur de max. deux pièces de viande
- Différents types de viande et niveaux de cuisson préprogrammés
- Température cible réglable individuellement
- Tonalité d'alarme lorsque la température désirée est atteinte
- Fonction de minuteur (23 heures, 59 minutes)
- Avec aimant, support et œillet de suspension

4. Pour votre sécurité

- Le produit est destiné uniquement à l'utilisation décrite ci-dessus. N'utilisez jamais l'appareil 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 ne convient pas à une utilisation médicale.



AVERTISSEMENT !
Danger de blessure :

- Portez toujours des gants de protection contre les risques de brûlures, lorsque vous manipulez la sonde pendant ou après la cuisson. **Risque de brûlure !**
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes.
- Faites attention en utilisant les sondes pointues. Pour garder l'appareil, remettez les capuchons de protection en place.

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

- Placez votre appareil et les piles 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-circuitiez 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. N'utilisez jamais simultanément de piles anciennes avec des piles neuves ou des piles de types différents.
- Retirez les piles si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une durée prolongée. Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide des piles. En cas de contact, rincez immédiatement les zones concernées à l'eau et consultez un médecin.



ATTENTION !

Conseils importants de sécurité du produit !

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs. Seuls la sonde et le câble sont résistants à une chaleur de 300 °C. Ne placez jamais la sonde directement sur le feu.
- Pour le nettoyage de votre appareil, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs !
- Ne pas immerger l'appareil d'affichage, le câble et la sonde au-delà de la courbure dans l'eau ou dans d'autres liquides, car l'humidité pourrait pénétrer et causer un dysfonctionnement.

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

- L'appareil ne peut pas être lavé au lave-vaisselle !
- Si de l'eau ou de la vapeur pénètrent dans la prise, cela peut empêcher un bon contact avec la sonde. Essayez la prise avec un chiffon avant de la brancher.
- Attention aux charnières à arêtes vives ! Ne pas plier ou tirer sur le câble !

5. Composants

A : Affichage (Fig. 1) :

- A 1 :** Température cible sonde 1
- A 3 :** Symbole d'alarme (mode de cuisson)
- A 5 :** Minutes (mode minuteur)
- A 7 :** Température actuelle sonde 1
- A 9 :** Heures (mode minuteur)

- A 2 :** Température cible sonde 2
- A 4 :** Température actuelle sonde 2
- A 6 :** Sortes de viande/type de cuisson
- A 8 :** Réglage sonde 1 ou 2
- A 10 :** Symbole d'alarme (mode minuteur)

B : Touches (Fig. 2+3) :

- B 1 :** Touche **MEM/S/S**
- B 3 :** Touche **▲/HR**
- B 5 :** Interrupteur **mode de cuisson/mode minuteur/OFF**
- B 6 :** Interrupteur **°C/°F**
- B 2 :** Touche **▼/MIN**
- B 4 :** Touche **SWITCH 1/2**

C : Boîtier (Fig. 3) :

- C 1 :** Prise pour sonde 1
- C 3 :** Dispositif d'accrochage
- C 5 :** Compartiment à piles
- C 2 :** Prise pour sonde 2
- C 4 :** Aimant
- C 6 :** Support (dépliable)

Thermomètre à viande/barbecue numérique

D : Sonde (Fig. 4) :

D 1 : Sonde d'insertion

D 3 : Connecteur

D 2 : Câble

6. Mise en service

- Retirez le film de protection de l'affichage.
- Ouvrez le compartiment à piles au dos et insérez deux piles neuves de type 1,5 V AAA. Veillez à la bonne polarité des piles.
- L'interrupteur coulissant permet de sélectionner le mode cuisson ou le mode minuteur.
- Poussez l'interrupteur sur la position **OFF** pour désactiver l'appareil.

7. Utilisation

7.1 Mode cuisson

- Poussez l'interrupteur sur la position mode de cuisson. Avec l'interrupteur **°C/°F**, vous pouvez régler l'affichage de la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).
- « 100 °C » apparaît sur l'écran de la température cible pour les sondes 1 et 2.
- « - - - °C » apparaît sur l'écran de la température actuelle pour les sondes 1 et 2.
- Insérez le connecteur de branchement du câble de la première sonde dans la prise. Si la sonde est connectée, la température mesurée actuelle apparaît sur l'écran.
- Renouvelez l'opération pour la deuxième sonde. Vous pouvez aussi utiliser l'appareil avec une seule sonde. L'écran de la sonde non utilisée affiche « - - - °C ».

(F)

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

7.1.1 Régler la valeur de la température

- Appuyez sur la touche **SWITCH 1/2** pour sélectionner la sonde pour laquelle vous souhaitez effectuer le réglage (1 ou 2).
- Réglez la température cible avec la touche **▲/HR** ou **▼/MIN**. Si vous maintenez la touche appuyée, vous passez en déroulement rapide.
- Vous pouvez également sélectionner une température cible prédéfinie en fonction du type de viande et du niveau de cuisson souhaité.
- Appuyez sur la touche **MEM/S/S**. Le symbole du poulet clignote sur l'écran et 80°C (préréglage). Appuyer sur la touche **▲/HR** ou **▼/MIN** pour sélectionner le type de viande/le niveau de cuisson souhaité pendant que l'affichage clignote (voir tableau Fig. 5).
- La température cible préréglée s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur la touche **MEM/S/S** ou attendez 10 secondes pour confirmer l'entrée.
- Renouvelez l'opération pour la deuxième sonde.

7.1.2 Procédé de mesure

- Retirez le capuchon en caoutchouc de la sonde. Pour la mesure de la température à cœur de la viande, insérez la sonde au minimum à 5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse ; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande. La sonde de mesure reste dans la viande pendant toute la durée de cuisson.
- Faites passer les câbles vers l'extérieur. Attention aux charnières à arêtes vives !
- Fixez le thermomètre à proximité du four (longueur du câble env. 100 cm) avec les aimants ou placez l'appareil avec le support sur une surface plane.

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

7.1.3 Alarme de température

- Lorsque la température à cœur est atteinte trois signaux sonores se font entendre à chaque seconde. L'affichage de la température correspondante clignote et le symbole d'alarme apparaît sur l'écran.
- Appuyez sur la touche **MEM/S/S** pour arrêter l'alarme.
- Le symbole d'alarme reste sur l'écran jusqu'à ce que la température mesurée soit inférieure à la température cible.

7.2 Fonction minuteur

- Poussez l'interrupteur sur la position mode minuteur.
- Appuyez sur la touche **▲/HR** pour régler les heures.
- Appuyez sur la touche **▼/MIN** pour régler les minutes.
- Si vous maintenez la touche appuyée, vous passez en déroulement rapide.
- Appuyez sur la touche **MEM/S/S**.
- Le deux-points entre les heures et les minutes clignote et le minuteur commence à compter.
- Appuyez sur la touche **MEM/S/S** pour arrêter et redémarrer le minuteur.
- Une fois le temps est écoulé, le minuteur se met à sonner pour 60 secondes et le symbole de l'alarme (mode minuteur) apparaît.
- Appuyez sur la touche **MEM/S/S** pour arrêter l'alarme. Sur l'écran apparaît automatiquement le dernier temps réglé.
- Appuyez simultanément sur les touches **▲/HR** et **▼/MIN** et l'affichage est remis à zéro.
- 0:00 apparaît sur l'écran.
- Le minuteur continue à fonctionner si vous passez en mode cuisson.

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

8. Remplacement des piles

- Remplacez les piles si les fonctions de l'appareil s'affaiblissent.
- Ouvrez le compartiment à piles et insérez deux nouvelles piles de type 1,5 V AAA en respectant la polarité +/-.
- Refermez le compartiment à piles.

9. Dépannage

Problème	Solution
Aucun affichage	→ Mettez l'appareil en marche. Pousser l'interrupteur sur la position mode de cuisson/mode minuteur → Contrôlez la bonne polarité des piles → Changez les piles
Affichage incorrect	→ Changez les piles → Vérifiez le contact de la fiche avec la prise, séchez au besoin
Température trop élevée	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous au vendeur chez qui vous l'avez acheté.

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)

10. Traitement des déchets

Ce produit et son emballage ont été fabriqués avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Cela permet de réduire les déchets et de protéger l'environnement.

Éliminez les emballages de manière respectueuse de l'environnement par le biais des systèmes de collecte établis.



Mise au rebut de l'appareil électrique

Retirez de l'appareil les piles et les batteries rechargeables qui ne sont pas installées de façon permanente et jetez-les séparément.

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

L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. 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. La collecte est gratuite. Respectez les réglementations en vigueur !



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et piles
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Thermomètre à viande/barbecue numérique

(F)



Élimination des piles

Les piles et les batteries rechargeables ne doivent pas être jetées dans les déchets ménagers. Elles contiennent des polluants qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé si elles sont éliminées de manière inappropriée. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et batteries rechargeables usagées à votre revendeur ou de les déposer dans une déchetterie proche de votre domicile conformément à la réglementation nationale et locale. La collecte est gratuite.

Les métaux lourds sont désignés comme suit : Cd = cadmium, Hg = mercure, Pb = plomb.

11. Caractéristiques techniques

Plage de mesure	-10 °C...300°C (14...572°F)
Résolution	1°C
Précision	±1°C @ 0°C...100°C ±4°C @ >100°C...200°C
HHH/LLL	Température mesurée hors de la plage de mesure
Alimentation	Piles 2 x 1,5 V AAA (non incluses)
Autonomie à piles	Environ 1 an (avec piles alcalines)
Câble	Environ 100 cm, résistant à la chaleur à 300 °C

Thermomètre à viande/barbecue numérique**F**

Dimensions du boîtier 93 x 25 (50) x 84 (78) mm

Poids 113 g (appareil seulement)

La reproduction, même partielle, du présent mode d'emploi est strictement interdite sans l'accord explicite de TFA Dostmann. Les caractéristiques techniques de ce produit ont été actualisées au moment de l'impression et peuvent être modifiées sans avis préalable.
Les dernières données techniques et les informations concernant votre produit peuvent être consultées en entrant le numéro de l'article sur notre site Internet.

www.tfa-dostmann.de

E-Mail : info@tfa-dostmann.de

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

06/25

Termometro digitale per arrosti e grigliate**I**

Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio

- **Leggete attentamente le istruzioni per l'uso** .
- Avrete così modo di familiarizzare con il vostro nuovo apparecchio, di scoprirne tutte le funzioni e le componenti, di apprendere importanti dettagli sulla sua messa in funzione, di acquisire dimestichezza nel suo utilizzo e di usufruire di alcuni validi consigli da seguire in caso di guasti.
- Seguendo le istruzioni per l'uso, eviterete anche di danneggiare il prodotto e di pregiudicare, a causa di un utilizzo scorretto, i diritti del consumatore che vi spettano per legge.
- **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. La consegna include

- Termometro per arrosti e grigliate
- Due sonde in acciaio inossidabile con cavo di ca. 100 cm
- Istruzioni per l'uso

3. Utilizzi e vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Adatto per la preparazione ottimale di carne, pesce e pollame, per il forno o la griglia

Termometro digitale per arrosti e grigliate



- Due sonde in acciaio inox con cavo di 100 cm per monitorare la temperatura interna di un massimo di due pezzi di arrosto
- Programmato per vari tipi di carne e livelli di cotture
- Temperatura regolabile individualmente
- L'allarme suonerà al raggiungimento della temperatura desiderata
- Funzione timer (23 ore, 59 minuti)
- Con magnete, piede e foro di sospensione

4. Per la vostra sicurezza

- Il prodotto è adatto esclusivamente agli utilizzi di cui sopra. Non utilizzate il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.
- Non sono consentite riparazioni, alterazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi medici.



AVVERTENZA!
Pericolo di lesioni:

- Indossare guanti resistenti al calore quando si entra in contatto con la sonda durante o dopo la cottura. **Pericolo di ustione!**
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde.
- Maneggiare con attenzione le sonde a punta. Tenete sempre la sonda ago nel cappuccio protettivo.

Termometro digitale per arrosti e grigliate



- Tenere il dispositivo e le batterie 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!**
- Sostituire quanto prima le batterie esauste, in modo da evitare perdite. Non utilizzate mai contemporaneamente batterie usate e batterie nuove né batterie di tipi diversi.
- Rimuovere le batterie, se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato. Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con acqua e consultare un medico.



Attenzione!
Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti. Solo la sonda e il cavo sono resistenti alle alte temperature fino a 300 °C. Non tenere mai la sonda direttamente sopra la fiamma.
- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o abrasivi.
- Non immergere l'unità di visualizzazione, il cavo e la sonda oltre la curva in acqua o in altri liquidi: l'umidità può penetrare e causare errori di funzionamento.
- Non adatto per lavastoviglie.

Termometro digitale per arrosti e grigliate



- Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero danneggiare il contatto con la sonda. Prima di connetterla, asciugate la spina con un panno.
- Attenzione a spigoli vivi e cerniere. Non piegare né tirare il cavo.

5. Componenti

A: Display (Fig. 1):

- | | |
|--|--|
| A 1: Temperatura desiderata sonda 1 | A 2: Temperatura desiderata sonda 2 |
| A 3: Simbolo di allarme (modalità di cottura) | A 4: Temperatura attuale sonda 2 |
| A 5: Minuti (modalità timer) | A 6: Tipi di carne / livelli di cottura |
| A 7: Temperatura attuale sonda 1 | A 8: Impostazione sonda 1 o 2 |
| A 9: Ore (modalità timer) | A 10: Simbolo di allarme (modalità timer) |

B: Tasti (Fig. 2+3):

- | | |
|---|-------------------------------------|
| B 1: Tasto MEM/S/S | B 2: Tasto ▼/MIN |
| B 3: Tasto ▲/HR | B 4: Tasto SWITCH 1/2 |
| B 5: Commutatore modalità di cottura/modalità timer/OFF | |
| B 6: Commutatore °C/°F | |

C: Struttura esterna (Fig. 3):

- | | |
|--|--|
| C 1: Presa per la sonda della temperatura 1 | C 2: Presa per la sonda della temperatura 2 |
| C 3: Dispositivo di sospensione | C 4: Magnete |
| C 5: Vano batteria | C 6: Supporto (pieghevole) |

Termometro digitale per arrosti e grigliate



D: Sonda (Fig. 4):

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| D 1: Sonda di inserimento | D 2: Cavo |
| D 3: Connettore a spina | |

6. Messa in funzione

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Aprire il vano batteria sulla parte posteriore e inserire due batterie nuove tipo AAA da 1,5 V. Accertarsi di aver rispettato la corretta polarità.
- Con l'interruttore scorrevole è possibile selezionare la modalità di cottura o la modalità timer.
- Muovere l'interruttore alla posizione **OFF** per disattivare l'apparecchio.

7. Uso

7.1 Modalità di cottura

- Spingere l'interruttore su modalità di cottura. Con il commutatore **°C/°F** è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit) (°C predefinito).
- Sul display della temperatura desiderata per sonda 1 e 2 appare "100°C".
- Sul display della temperatura attuale per sonda 1 e 2 appare "- - - °C".
- Inserire il connettore per la prima sonda nella presa. Se la sonda è collegata, sul display appare la temperatura attualmente misurata.
- Ripetere il processo per la seconda sonda. È anche possibile utilizzare il dispositivo solo con una sonda di temperatura. Il display della sonda non utilizzata visualizza "- - - °C".

Termometro digitale per arrosti e grigliate



7.1.1 Impostazione del valore della temperatura

- Premere il tasto **SWITCH 1/2** per selezionare la sonda per la quale si desidera effettuare l'impostazione (1 o 2).
- Impostare con il tasto **▲/HR** o **▼/MIN** una temperatura desiderata individuale. Tenere premuto il tasto per procedere velocemente.
- In alternativa, è possibile selezionare una temperatura preimpostata a seconda del tipo di cibo e il livello di cottura desiderato.
- Premere il tasto **MEM/S/S**. Sul display lampeggia il simbolo del pollo e 80°C (impostazione predefinita). Premere il tasto **▲/HR** o **▼/MIN** per scegliere il tipo di carne/livello di cottura mentre l'indicazione lampeggia (vedi tabella **Fig. 5**).
- Sul display appare la temperatura desiderata preimpostata.
- Confermare l'impostazione con il tasto **MEM/S/S** o attendere 10 secondi; l'apparecchio accetta automaticamente l'impostazione.
- Ripetere il processo per la seconda sonda.

7.1.2 Misurazione

- Rimuovere il coperchio di protezione di gomma della sonda. Per misurare la temperatura al cuore della carne, inserire la sonda ad almeno 5 cm di profondità al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce; la punta non deve toccare né le ossa né la cartilagine e non deve sporgere dall'arrosto. La sonda resterà nel forno durante tutto il procedimento di cottura.
- Mettete semplicemente all'esterno i cavi. Attenzione a spigoli vivi e cerniere.
- Fissare il termometro vicino al forno con il magnete (lunghezza del cavo 100 cm) o collocare l'apparecchio su una superficie piana con il supporto.

Termometro digitale per arrosti e grigliate



7.1.3 Allarme temperatura

- Se la temperatura interna ha raggiunto, viene emesso l'allarme una serie di 3 segnali brevi per un secondo. La visualizzazione della temperatura corrisponde lampeggia e il simbolo dell'allarme appare.
- Per arrestare l'allarme, premere il tasto **MEM/S/S**.
- Il simbolo dell'allarme rimane sul display fino a quando la temperatura scende sotto la temperatura impostata.

7.2 Funzione timer

- Muovere l'interruttore sulla posizione modalità timer.
- Premere il tasto **▲/HR**, per impostare l'ore.
- Premere il tasto **▼/MIN** per impostare i minuti.
- Tenere premuto il tasto per procedere velocemente.
- Premere il tasto **MEM/S/S**.
- Il colon tra ore e minuti lampeggia per avviare il conteggio.
- Azionando il tasto **MEM/S/S** si può arrestare o avviare il conto.
- Trascorso il tempo, il timer comincia a suonare per 60 secondi e appare il simbolo della sveglia (modalità timer).
- Per arrestare l'allarme, premere il tasto **MEM/S/S**. Sul display appare automaticamente il tempo impostato.
- Premere contemporaneamente il tasto **▲/HR** e **▼/MIN** per cancellare la visualizzazione.
- Sul display appare 0:00.
- Quando si passa a la modalità di cottura, il timer continua a funzionare.

8. Sostituzione delle batterie

- Cambiare le batterie se le funzioni del dispositivo sono più deboli.

Termometro digitale per arrosti e grigliate

- Aprire il vano batteria e inserire due batterie nuove tipo AAA da 1,5 V, rispettando le corrette polarità.
- Richiudere il vano batteria.

9. Guasti

Problema	Risoluzione del problema
Nessuna indicazione	→ Accendere l'apparecchio. Spingere l'interruttore sulla modalità di cottura/modalità timer → Inserire le batterie rispettando le corrette polarità → Sostituire le batterie
Indicazione non corretta	→ Sostituire le batterie → Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare.
Temperatura troppo alta	→ Controllare la sede della sonda

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

10. Smaltimento

Questo prodotto e il suo imballaggio sono stati realizzati utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati. Questo riduce i rifiuti e protegge l'ambiente.

Smaltire gli imballaggi in modo ecologico attraverso i sistemi di raccolta in vigore.



Termometro digitale per arrosti e grigliate



Smaltimento del dispositivo elettrico

Rimuovere dal dispositivo le batterie e le batterie ricaricabili estraibili e smaltirle separatamente. 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. La restituzione è gratuita. Osservare i regolamenti in vigore!



Smaltimento delle batterie

È assolutamente vietato gettare le batterie e le batterie ricaricabili tra i rifiuti domestici. Contengono sostanze tossiche che possono danneggiare l'ambiente e la salute se smaltite in modo improprio. 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. La restituzione è gratuita.

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo

11. Dati tecnici

Campo di misura	-10 °C... 300 °C (14...572 °F)
Risoluzione	1 °C
Precisione	±1°C @ 0°C...100°C ±4°C @ >100°C...200°C

Termometro digitale per arrosti e grigliate

HHH/LLL Temperatura fuori dal campo di misura

Alimentazione 2 batterie AAA da 1,5 V (non incluse)

Durata della batteria Circa 1 anno (con batterie alcaline)

Cavo Circa 100 cm, resistente ad alta temperatura di 300 °C

Dimensioni esterne 93 x 25 (50) x 84 (78) mm

Peso 113 g (solo apparecchio)

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

www.tfa-dostmann.deE-Mail: info@tfa-dostmann.de

TFA Dostmann GmbH & Co.KG, Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Germania
06/25

**Digitale BBQ vleesthermometer**

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

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door

- Zo raakt u vertrouwd met uw nieuw apparaat en leert u alle functies en onderdelen kennen, komt u belangrijke details te weten met het oog op het in bedrijf stellen van het apparaat en de omgang ermee en krijgt u tips voor het geval van een storing.
- Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat, vermijdt u ook beschadigingen van het product en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten door verkeerd gebruik niet meer gelden.
- Voor schade die wordt veroorzaakt doordat u geen rekening houdt met de handleiding aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Ook zijn wij niet verantwoordelijk voor verkeerde metingen en de mogelijke gevolgen die daaruit voortvloeien.
- Volg met name de veiligheidsinstructies op!
- Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!

2. Levering

- BBQ vleesthermometer
- Twee sondes uit roestvrijstaal met een kabel, lengte ca. 100 cm
- Gebruiksaanwijzing

3. Toepassing en alle voordelen van uw nieuwe apparaat in één oogopslag

- Voor het optimaal voorbereiden van vlees, vis en gevogelte, te gebruiken voor de bakoven of grill

Digitale BBQ vleesthermometer

(NL)

- Twee sondes uit roestvrijstaal met 100 cm kabel voor het controleren van de kerntemperatuur van maximaal twee braad- of grillstukken
- Verschillende vleessoorten en gaarniveaus vooraf geprogrammeerd
- Individuele temperatuurstelling
- Alarmtoon om aan te geven dat de gewenste temperatuur bereikt is
- Timerfunctie (23 uur, 59 minuten)
- Met magneet, standaard en ophangoog

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, verbouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden.



WAARSCHUWING!
Kans op letsel!

- Draag hittebestendige handschoenen als u de meetsonde tijdens of na het koken aanraakt. **Gevaar voor verbrandingen!**
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de puntige sondes. Bewaar altijd in de beschermkap.
- Houd het apparaat en de batterijen buiten bereik van kinderen.

Digitale BBQ vleesthermometer

(NL)

- 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 het lichaam 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. Gebruik nooit tegelijkertijd oude en nieuwe batterijen of batterijen van een verschillend type.
- Verwijder de batterijen, als u het apparaat langere tijd niet gebruikt. Als een batterij heeft gelekt, vermijd dan contact met de huid, ogen en slijmvliezen. Spoel in geval van contact met batterijzuur de desbetreffende plekken onmiddellijk af met water en raadpleeg een arts.



Let op!
Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken. Alleen de sonde en de kabel zijn hittebestendig tot 300 °C. Houdt de sonde nooit vlak boven het vuur.
- Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken!
- Dompel het afleesinstrument, de kabel en de sonde na de bocht niet onder in water of andere vloeistoffen, anders kan er vocht binnendringen en dit tot functiestoringen leiden.
- Niet geschikt voor de vaatwasser.
- Als water of waterdamp in de aansluiting komt, kan dit het contact met de sonde beïnvloeden. Droog de stekker met een doek af, voordat u het aansluit.
- Let op scherpkantige kozijnen en scharnieren! De kabel niet knikken en er ook niet aan trekken.

Digitale BBQ vleesthermometer

5. Onderdelen

A: Display (Fig. 1):

- | | |
|---|---|
| A 1: Doeltemperatuur sonde 1 | A 2: Doeltemperatuur sonde 2 |
| A 3: Alarmsymbool (kookmodus) | A 4: Actuele temperatuur sonde 2 |
| A 5: Minuten (timermodus) | A 6: Vleessoorten/gaarniveaus |
| A 7: Actuele temperatuur sonde 1 | A 8: Instelling sonde 1 o 2 |
| A 9: Uren (timermodus) | A 10: Alarmsymbool (timermodus) |

B: Toetsen (Fig. 2+3):

- | | |
|---|------------------------------------|
| B 1: MEM/S/S toets | B 2: ▼/MIN toets |
| B 3: ▲/HR toets | B 4: SWITCH 1/2 toets |
| B 5: Kookmodus/timermodus/OFF schuifschakelaar | B 6: °C/°F schuifschakelaar |

C: Behuizing (Fig. 3):

- | | |
|---|---|
| C 1: Aansluiting voor temperatuursonde 1 | C 2: Aansluiting voor temperatuursonde 2 |
| C 3: Ophanging | C 4: Magneet |
| C 5: Batterijvak | C 6: Standaard (uitklapbaar) |

D: Sonde (Fig. 4):

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| D 1: Insteeksonde | D 2: Kabel |
| D 3: Aansluitingsstekker | |

NL

Digitale BBQ vleesthermometer

NL

6. Inbedrijfstelling

- De beschermfolie van het display verwijderen.
- Open het batterijvak aan de achterkant en plaats er twee nieuwe batterijen 1,5 V AAA in. Let op de juiste polariteit.
- Met de schuifschakelaar kun je de kookmodus of de timermodus selecteren.
- Om het apparaat uit te schakelen, schuif de schakelaar op **OFF**.

7. Bediening

7.1 Kookmodus

- Schuif de schakelaar op de instelling kookmodus. Met de °C/°F schuifschakelaar kunt u tussen de weergave van de temperatuur in °C (graden Celsius) of °F (graden Fahrenheit) kiezen.
- Op het display van de doeltemperatuur voor de sondes 1 en 2 verschijnt „100°C”.
- Op het display van de temperatuur voor de sondes 1 en 2 verschijnt „- - - °C”.
- Steek de verbindingsstekker voor de eerste sonde in de aansluiting. Als de sonde is aangesloten, op het display verschijnt de huidige gemeten temperatuur.
- Herhaal deze procedure voor de tweede sonde. U kunt het toestel ook alleen met een temperatuursonde bedienen. Op het display van de ongebruikte sonde verschijnt „- - - °C”.

7.1.1 Temperatuurwaarde instellen

- Druk op de toets **SWITCH 1/2** om de sonde te selecteren waarvoor u de instelling wilt maken (1 of 2).
- Met de ▲/HR of ▼/MIN toets kunt u een individuele doeltemperatuur instellen. Houdt de toets ingedrukt en u komt in de snelle modus.

Digitale BBQ vleesthermometer

(NL)

- Als alternatief kun je een vooraf ingestelde doeltemperatuur selecteren over de vleessoort en het gewenste gaarniveau.
- Druk op de **MEM/S/S** toets. Het kippensymbool knippert op het display en 80°C (standaardinstelling). Druk op de toets **▲/HR** of **▼/MIN** om het gewenste vleessoort/gaarniveau te selecteren terwijl het display knippert (zie tabel Fig. 5).
- De vooraf ingestelde doeltemperatuur verschijnt op het display.
- Druk op de **MEM/S/S** toets om de invoer te bevestigen of wacht 10 seconden, het apparaat neemt dan automatisch de instellingen over.
- Herhaal deze procedure voor de tweede sonde.

7.1.2 Meetproces

- Verwijder de rubberen beschermkap van de meetsonde. Voor het meten van de kerntemperatuur van vlees steek de meetsonde minstens 5 cm diep midden in het dikste gedeelte van het vlees of van het gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeen mogen er niet mee in aanraking komen. De meetsonde mag niet uit het vlees steken. De meetsonde blijft tijdens het braden de gehele tijd in het vlees.
- De kabel met de sonde naar buiten leiden. Let op scherpkantige kozijnen en scharnieren!
- De thermometer in de buurt van de bakoven (kabel lengte 100 cm) met de magneet bevestigen of plaats het met de standaard op een glad oppervlak.

7.1.3 Temperatuuralarm

- Als de ingestelde doeltemperatuur heeft bereikt, hoort u drie alarmsignalen in één seconde. De desbetreffende temperatuurweergave knippert en het alarmsymbool verschijnt op het display.

Digitale BBQ vleesthermometer

(NL)

- Druk op de toets **MEM/S/S** om het alarmsignaal uit te schakelen.
- Het alarmsymbool blijft op het display staan door totdat de gemeten temperatuur onder de ingestelde temperatuur is.

7.2 Timer-functie

- Schuif de schakelaar op de instelling timermodus.
- Druk op de **▲/HR** toets en u kunt de uren instellen.
- Druk op de **▼/MIN** toets en u kunt de minuten instellen.
- Houdt de toets ingedrukt en u komt in de snelle modus.
- Druk op de **MEM/S/S** toets.
- De dubbele punt tussen uren en minuten knippert en de telling begint.
- Met de **MEM/S/S** toets kunt u de telling ook laten stoppen of opnieuw laten beginnen.
- Na afloop van de ingestelde tijd begint de timer 60 seconden te rinkelen en het alarmsymbool (timermodus) verschijnt.
- Druk op de **MEM/S/S** toets en het alarmsignaal gaat uit. Op het display verschijnt automatisch de laatst gezette tijd.
- Door op de **▲/HR** en **▼/MIN** gelijktijdig te drukken, kunt u de gezette tijd verwijderen.
- 0:00 verschijnt op het display.
- De timer blijft lopen wanneer je overschakelt naar de kookmodus.

8. Batterijwissel

- Vervang de batterijen zodra de functies zwakker worden.
- Open het batterijvak en plaats er twee nieuwe batterijen 1,5 V AAA met de juiste polariteit.
- Sluit het batterijvak weer.

Digitale BBQ vleesthermometer

(NL)

9. Storingswijzer

Probleem	Oplossing
Geen weergave	→ Apparaat inschakelen. Schuif de schakelaar op de instelling kookmodus/timermodus → Batterij in de juiste poolrichtingen plaatsen → Vervang de batterijen
Geen correcte weergave	→ Vervang de batterijen → Contact van de stekker met de aansluiting controleren, eventueel drogen
Weergave van de temperatuur te hoog	→ Controleren of de sonde goed zit

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

10. Afvoeren

Dit product en de verpakking zijn vervaardigd van hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Dit vermindert afval en spaart het milieu.

Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af via de daarvoor bestemde inzamelsystemen.

Digitale BBQ vleesthermometer

(NL)

**Afvoeren van het elektrisch apparaat**

Verwijder niet vast ingebouwde batterijen en accu's uit het apparaat en voer die gescheiden af. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval. Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende inleverpunt voor het afvoeren van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk afvoeren te garanderen. Inleveren is gratis. Neem de geldende voorschriften in acht!

**Afvoeren van batterijen**

Batterijen en accu's mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Zij bevatten schadelijke stoffen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu en de gezondheid indien zij op onjuiste wijze worden afgevoerd. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's bij uw verkoper in te leveren of naar de daarvoor bestemde inleverpunten volgens de nationale of lokale bepalingen te brengen om een milieuvriendelijk afvoeren te garanderen. Inleveren is gratis.

De benamingen van de zware metalen zijn: Cd=cadmium, Hg=kwik, Pb=lood

11. Technische gegevens

Meetbereik	-10 °C... 300 °C (14...572 °F)
Resolutie	1°C

Digitale BBQ vleesthermometer**(NL)**

Precisie	±1°C @ 0°C...100°C ±4°C @ >100°C...200°C
HHH/LLL	Temperatuur buiten het meetbereik
Spanningsvoorziening	Batterijen 2 x 1,5 V AAA (niet inclusief)
Levensduur batterij	Ongeveer 1 jaar (met alkalinebatterijen)
Kabel	Ca. 100 m, hittebestendig tot 300 °C
Afmetingen	93 x 25 (50) x 84 (78) mm
Gewicht	113 g (alleen het apparaat)

Deze gebruiksaanwijzing of gedeelten eruit 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
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

06/25

Termómetro digital para carne**(E)**

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

1. Antes de utilizar el dispositivo

- **Lea detenidamente las instrucciones de uso** .
- De este modo se familiarizará con su nuevo dispositivo, conocerá todas las funciones y componentes, así como información relevante para la puesta de funcionamiento el manejo del dispositivo y recibirá 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 a sus derechos por vicios, previstos legalmente debido a un uso incorrecto.
- **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. Entrega

- Termómetro para carne
- Dos sondas de acero inoxidable con cable aprox. 100 cm
- Instrucciones de uso

3. Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo

- Para la preparación óptima de carne, pescado y ave, conveniente para el horno o parrilla

Termómetro digital para carne

(E)

- Dos sondas de acero inoxidable con cable de 100 cm, para controlar la temperatura interna de un máximo de dos piezas de carne
- Diversos tipos de carne y puntos de cocción preprogramados
- Temperatura ajustable individualmente
- Tono de alarma al alcanzar la temperatura deseada
- Función de timer (23 horas, 59 minutos)
- Con imán, soporte y suspensión

4. Para su seguridad

- El producto solo es adecuado para el ámbito de aplicación descrito anteriormente. No emplee el dispositivo de modo distinto al especificado en estas instrucciones.
- No está permitido realizar reparaciones, transformaciones o modificaciones por su cuenta en el dispositivo.
- Este dispositivo no está indicado para fines médicos.



¡Advertencia!
¡Riesgo de lesiones!

- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción.
- **¡Existe peligro de quemaduras!**
- No utilice el dispositivo en el microondas.
- Tenga cuidado al utilizar las sondas puntiagudas. Mantenga siempre en la caperuza de protección.

Termómetro digital para carne

(E)

- Mantenga el dispositivo y las pilas 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. **¡Riesgo de explosión!**
- Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas. No utilice simultáneamente pilas nuevas y usadas o pilas de diferente tipo.
- Extraiga las pilas si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo. Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, enjuague la zona afectada con agua y acuda al médico sin pérdida de tiempo.



¡ATENCIÓN!
¡Advertencias importantes sobre la seguridad del producto!

- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas. Solamente la sonda y el cable son resistentes al calor hasta 300 °C. Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- Limpie el dispositivo con un paño suave, ligeramente humedecido. ¡No utilice productos abrasivos o disolventes!
- No sumerja la unidad de pantalla, el cable y la sonda más allá del pliegue en agua u otros líquidos, pues podría penetrar humedad y causar fallos de funcionamiento.
- No limpiar en el lavavajillas.
- En caso de que la toma tenga contacto con agua o vapor, puede afectar el contacto al cable de la sonda. Seque el enchufe con un paño antes de conectarlo.
- Atención en el caso de bastidores y bisagras con cantos vivos. Prestar atención de no tirar del cable o doblarlo.

Termómetro digital para carne

5. Componentes

A: Pantalla (Fig. 1):

- | | |
|--|---|
| A 1: Temperatura deseada sonda 1 | A 2: Temperatura deseada sonda 2 |
| A 3: Símbolo de la alarma (modo de cocción) | A 4: Temperatura actual sonda 2 |
| A 5: Minutos (modo de timer) | A 6: Tipos de carne/puntos de cocción |
| A 7: Temperatura actual sonda 1 | A 8: Ajuste sonda 1 o 2 |
| A 9: Horas (modo de timer) | A 10: Símbolo de la alarma (modo de timer) |

B: Teclas (Fig. 2+3):

- | | |
|---|-------------------------------------|
| B 1: Tecla MEM/S/S | B 2: Tecla ▼/MIN |
| B 3: Tecla ▲/HR | B 4: Tecla SWITCH 1/2 |
| B 5: Interruptor deslizante modo de cocción/modo de timer/OFF | |
| B 6: Interruptor deslizante °C/°F | |

C: Cuerpo (Fig. 3):

- | | |
|--|--------------------------------------|
| C 1: Conexión para la sonda 1 | C 2: Conexión para la sonda 2 |
| C 3: Dispositivo de suspensión | C 4: Imán de fijación |
| C 5: Compartimento de las pilas | C 6: Soporte (desplegable) |

D: Sonda (Fig. 4):

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| D 1: Sonda de inserción | D 2: Cable |
| D 3: Conector macho | |

Termómetro digital para carne

6. Puesta en marcha

- Despegue la película protectora de la pantalla.
- Abra el compartimento de las pilas en la parte posterior y inserte dos pilas nuevas 1,5 V AAA. Compruebe que la polaridad sea la correcta.
- Con el interruptor deslizante puede seleccionar el modo de cocción o el modo de timer.
- Para desactivar el dispositivo deslice el interruptor deslizante para **OFF**.

7. Manejo

7.1 Modo de cocción

- Deslice el interruptor a la posición modo de cocción. Con el interruptor **°C/°F** puede seleccionar entre la indicación de la temperatura en °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit).
- "100°C" aparece en la pantalla de la temperatura deseada para las sondas 1 y 2.
- "- - °C" aparece en la pantalla de la temperatura actual para las sondas 1 y 2.
- Inserte el enchufe de conector para la primera sonda en la conexión. Si la sonda está conectada en la pantalla aparece la temperatura actual.
- Repita este procedimiento para la segunda sonda. También puede utilizar el dispositivo sólo con una sonda de temperatura. La pantalla de la sonda no utilizada muestra "- - - °C".

7.1.1 Ajustar el valor de la temperatura

- Pulse la tecla **SWITCH 1/2** para seleccionar la sonda para la que desea realizar el ajuste (1 ó 2).
- Introduzca una temperatura deseada personalizada mediante las teclas **▲/HR** o **▼/MIN**. Mantenga pulsada la tecla para accederá a la pasada rápida.

Termómetro digital para carne



- Alternativamente, puede seleccionar una temperatura preestablecida por tipo de carne y nivel de cocción deseada.
- Pulse la tecla **MEM/S/S**. En la pantalla parpadea el símbolo del pollo y 80°C (nivel preseleccionado). Pulse la tecla **▲/HR** o **▼/MIN** para seleccionar el tipo de carne/nivel de cocción deseado mientras la pantalla parpadea (ver tabla Fig. 5).
- La temperatura deseada preajustada aparece en la pantalla.
- Pulse la tecla **MEM/S/S** para confirmar la entrada o espere 10 segundos, la unidad guardará la entrada.
- Repita este procedimiento para la segunda sonda.

7.1.2 Medición

- Despegue la caperuza de protección de goma de la sonda. Para medir la temperatura interna de la carne, introduzca la sonda correspondiente 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 la pechuga y el muslo; no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne. La sonda permanece en la carne durante todo el proceso de asado/cocción.
- Dirigir el cable hacia el exterior. Atención en el caso de bastidores y bisagras con cantos vivos.
- Fijar el termómetro cerca del horno (longitud del cable 100 cm) con el imán o colocar el dispositivo sobre una superficie plana con el soporte.

7.1.3 Alarma de temperatura

- Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada, suena tres tonos de alarma en un segundo. La indicación de la temperatura correspondiente parpadea y el símbolo de alarma aparece en la pantalla.
- Pulse la tecla **MEM/S/S** para desactivar el tono de alarma.
- El símbolo de alarma permanece en la pantalla hasta que la temperatura medida está por debajo de la temperatura programada.

Termómetro digital para carne



7.2 Función timer

- Deslice el interruptor a la posición modo de timer.
- Pulse la tecla **▲/HR** para ajustar las horas.
- Pulse la tecla **▼/MIN** para ajustar los minutos.
- Mantenga pulsada la tecla para accederá a la pasada rápida.
- Pulse la tecla **MEM/S/S**.
- Los dos puntos entre horas y minutos parpadean y el conteo comienza.
- Con la tecla **MEM/S/S** puede detener y reiniciar el conteo.
- Una vez transcurrido el tiempo, el timer comienza a sonar por 60 segundos y aparece el símbolo de alarma (modo timer).
- Pulse la tecla **MEM/S/S** para apagar la función de la alarma. El último ajuste de tiempo aparece automáticamente.
- Pulsando al mismo tiempo la tecla **▲/HR** y **▼/MIN** se borrará la pantalla.
- En la pantalla aparece 00:00.
- El timer sigue contando cuando se cambia al modo de cocción..

8. Cambio de las pilas

- Una vez que las funciones estén débiles cambie las pilas.
- Abra el compartimiento de las pilas e introduzca dos pilas nuevas 1,5 V AAA. Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta.
- Cierre de nuevo el compartimento de las pilas.

Termómetro digital para carne**(E)****9. Averías**

Problema	Solución
Ninguna indicación	→ Activar el dispositivo. Deslice el interruptor a la posición modo de cocción/modo de timer → Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta → Cambiar las pilas
Indicación incorrecta	→ Cambiar las pilas → Compruebe el contacto del enchufe a la toma, que esté completamente seco
Indicación de la temperatura demasiado alto	→ Comprobar la colocación de la sonda

Si a pesar de haber seguido estos pasos, el dispositivo no funciona, diríjase al establecimiento donde adquirió el producto.

10. Eliminación

Este producto y su embalaje han sido fabricados con materiales y componentes de alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Así se reducen los residuos y se protege el medio ambiente.

Eliminar el embalaje de una forma respetuosa con el medio ambiente a través de los sistemas de recogida establecidos.

Termómetro digital para carne**(E)****Eliminación de los dispositivos eléctricos**

Retire las pilas y baterías recargables que no están instaladas de forma permanente y deséchelas por separado del producto.

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

No deseche este producto junto con la basura doméstica. El usuario está obligado a llevar el dispositivo usado a un punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos acreditado para que sea eliminado de manera respetuosa con el medio ambiente. La devolución es gratuita. Tenga en cuenta las normas vigentes actuales.

**Eliminación de las pilas**

Las pilas y baterías no pueden desecharse en ningún caso junto con la basura doméstica. Contienen contaminantes que pueden perjudicar el medio ambiente y la salud si se eliminan de forma inadecuada. Como consumidor, está obligado legalmente a depositar las pilas y baterías usadas de manera respetuosa con el medio ambiente en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local. La devolución es gratuita.

Las denominaciones de los metales pesados que contienen son: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=plomo.

11. Datos técnicos

Gama de medición	-10 °C... 300 °C / 14 °F...572 °F
Resolución	1 °C

Termómetro digital para carne**E**

Precisión: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ @ $0^{\circ}\text{C} \dots 100^{\circ}\text{C}$
 $\pm 4^{\circ}\text{C}$ @ $>100^{\circ}\text{C} \dots 200^{\circ}\text{C}$

HHH/LLL Temperatura está fuera del rango de medición

Alimentación de tensión Pilas 2 x 1,5 V AAA (no incluidas)

Duración de las pilas Aprox. 1 año (con pilas alcalinas)

Cable: Aprox. 100 cm, a prueba de calor hasta 300°C

Dimensiones del cuerpo 93 x 25 (50) x 84 (78) mm

Peso 113 g (solo dispositivo)

Estas instrucciones o extractos de las mismas no pueden ser publicados sin la autorización de la TFA Dostmann. Los datos técnicos de este producto corresponden al estado en el momento de la impresión y pueden ser modificados sin previo aviso.

Los actuales datos técnicos e informaciones sobre su producto los puede encontrar bajo el número de artículo en nuestra página web.

www.tfa-dostmann.de

E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

06/25