

***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

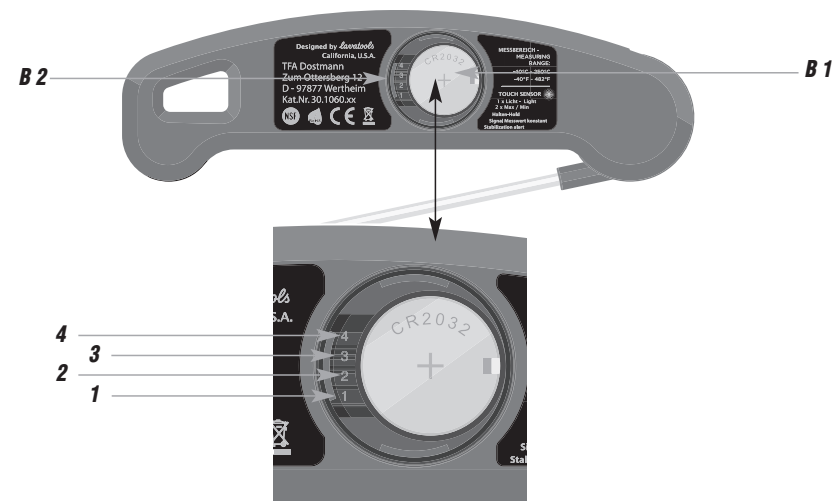
Kat. Nr. 30.1060



Fig. 1



Fig. 2



Profi-Küchenthermometer

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt von TFA Dostmann entschieden haben.

1. Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten

- Lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Geräts und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch.
- Für Schäden, die aus Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.
- Ebenso haften wir nicht für inkorrekte Messwerte und Folgen, die sich aus solchen ergeben können.
- Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!
- Bewahren Sie diese Anleitung gut auf!

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

- Zur Temperaturkontrolle von Speisen und Getränken
- Klappthermometer im Taschenformat
- Einstechfühler 110 mm
- Schnelle und genaue Messung
- MAX/MIN- und HOLD-Funktion
- Automatische Displayausrichtung
- Hintergrundbeleuchtung
- Sensortaste
- Antibakterielle Beschichtung

- Abwaschbar
- Vielseitig einsetzbar, ideal für Lebensmittel gemäß HACCP
- Mit Magnethalterung

3. Zu Ihrer Sicherheit

- Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung beschrieben wird.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke bestimmt.



Vorsicht!
Verletzungsgefahr!

- Halten Sie das Gerät und die Batterie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kleinteile können von Kindern (unter drei Jahren) verschluckt werden.
- Vorsicht beim Umgang mit der Einstichsonde. Das Thermometer nur eingeklappt aufbewahren.
- 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.

D

Profi-Küchenthermometer

- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinandernehmen oder aufladen. **Explosionsgefahr!**
- Um ein Auslaufen der Batterien zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden.
- 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.



Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Gerät nicht extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Nur der Fühler ist hitzebeständig bis 250°C.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle, im Backofen oder Grill.
- Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Tauchen Sie das Anzeigeelement nicht in Wasser, sonst kann Feuchtigkeit eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

4. Bestandteile

4.1 Vorderseite (Fig. 1)

- A 1:** Einstichsonde
- A 2:** Display

D

- A 3:** Sensortaste
- A 4:** Halterung für Umhängeband

4.2 Rückseite (Fig. 2)

B 1: Batteriefach

B 2: 4 Schalter

1: Temperatureinheit °F/°C

2: Energiesparmodus an/aus

3: Signal für konstanten Messwert an/aus

4: Anzeige 1/10 Grad an/aus

5. Inbetriebnahme

- Klappen Sie die Einstichsonde aus.
- Das Gerät schaltet sich automatisch bei einem Ausklappwinkel von 45° an. Die Sonde hat einen Ausklappwinkel bis 180°.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und die Temperatur wird angezeigt.
- **Hinweis:** Auf Induktionskochfeldern sind Messabweichungen möglich.
- Durch die automatische Displayausrichtung dreht sich die Anzeige mit dem Gerät.
- Der Sensor befindet sich in der Sondenspitze. Stecken Sie den Fühler mindestens 5 mm tief in das Messobjekt.

Profi-Küchenthermometer

- Zum Messen der Kerntemperatur von Fleisch: Stecken Sie den Fühler mindestens 2 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.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Einstichsonde einklappen und mit leichtem Druck in die dafür vorgesehene Ausparung einführen.

6. Bedienung

6.1 Sensortaste

6.1.1 Hintergrundbeleuchtung

- Drücken Sie einmal die Sensortaste, um die Hintergrundbeleuchtung für 10 Sekunden zu aktivieren.

6.1.2 Hold-Funktion

- Halten Sie die Sensortaste gedrückt, blinkt HOLD. Wenn die Temperatur stabil bleibt, ertönt zwei Mal ein Alarmton und HOLD blinkt nicht mehr. Es wird die gemessene Temperatur festgehalten.
- Lassen Sie die Sensortaste los, gelangen Sie in den Normalmodus zurück.

6.1.3 MAX/MIN-Funktion

- Drücken Sie zweimal kurz die Sensortaste. Das Gerät befindet sich im MAX/MIN-Modus.
- Im Display erscheint „MAX“. Es wird der höchste Temperaturwert angezeigt seit dem Einschalten des Gerätes.
- Drücken Sie die Sensortaste noch einmal. Im Display erscheint „MIN“. Es wird der tiefste Temperaturwert angezeigt seit dem Einschalten des Gerätes.
- Drücken Sie noch einmal die Sensortaste, um den MAX/MIN Modus zu verlassen.
- Um einen MAX/MIN Wert zurückzusetzen, halten Sie die Sensortaste im MAX oder MIN-Modus gedrückt. „CLr“ erscheint im Display.

6.2.4 Schalter im Batteriefach

- Schieben Sie die Schalter im Batteriefach mit einem spitzen Gegenstand nach oben (°C/OFF) oder unten (°F/ON). Starten Sie das Gerät dann neu.

Schalter 1: °C/°F

- Mit dem Schalter 1 können Sie zwischen Celsius und Fahrenheit als Temperatureinheit wählen.



Profi-Küchenthermometer

Schalter 2: Energiesparmodus

- Bei Nichtbenutzung in ausgeklapptem Zustand wird nach ca. 10 Minuten der Energiesparmodus aktiviert. Bewegen Sie das Gerät leicht und auf dem Display erscheint die Temperatur wieder. Mit dem Schalter 2 können Sie den Energiesparmodus aktivieren und deaktivieren.

Schalter 3: Signal für konstanten Messwert

- Mit dem Schalter 3 können Sie das akustische Signal, das eine stabile Temperaturmessung anzeigt, aktivieren und deaktivieren.

Schalter 4: Dezimalanzeige

- Mit dem Schalter 4 können Sie zwischen einer Temperaturanzeige in ganzen Grad oder zehntel Grad wählen.

7. Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Das Gerät ist abwaschbar unter fließendem Wasser.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Bewahren Sie Ihr Gerät an einem trockenen Platz auf.



7.1 Batteriewechsel

- Wenn auf dem Display das Batteriesymbol und „LO“ erscheint, wechseln Sie bitte die Batterie.
- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie mit Hilfe einer Münze den Batteriefachdeckel nach links drehen (Pfeilrichtung) und legen Sie eine neue Batterie (CR2032) ein (+ Pol nach oben).
- Schließen Sie das Batteriefach wieder, indem Sie mit Hilfe einer Münze den Batteriefachdeckel nach rechts drehen.
- **Hinweis:** Vor dem Batteriewechsel muss das Gerät ausgeschaltet sein (Temperaturfühler einklappen).

8. Fehlerbeseitigung

Problem	Fehlerbeseitigung
Keine Anzeige	→ Einstichsonde ausklappen (erst einklappen) → Batterie polrichtig einlegen (+Pol nach oben) → Batterie wechseln
Anzeige „LO“ und 	→ Batterie wechseln
Unkorrekte Anzeige	→ Sitz des Messfühlers prüfen → Batterie wechseln

Profi-Küchenthermometer

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

9. Entsorgung

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.

D

Sie enthalten Schadstoffe wie Schwermetalle, die bei unsachgemäßer Entsorgung der Umwelt und der Gesundheit Schaden zufügen können und wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink, Mangan oder Nickel, die wiedergewonnen werden 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. Adressen geeigneter Sammelstellen können Sie von Ihrer Stadt- oder Kommunalverwaltung erhalten.

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

Reduzieren Sie die Entstehung von Abfällen aus Batterien, indem Sie Batterien mit längerer Lebensdauer oder geeignete wiederaufladbare Akkus nutzen. Vermeiden Sie die Vermüllung der Umwelt und lassen Sie Batterien oder batteriehaltige Elektro- und Elektronikgeräte nicht achtlos liegen. Die getrennte Sammlung und Verwertung von Batterien und Akkus leisten einen wichtigen Beitrag zur Entlastung der Umwelt und Vermeidung von Gefahren für die Gesundheit.

Profi-Küchenthermometer

D



WARNUNG!
Umwelt- und Gesundheitsschäden
durch falsche Entsorgung der Batterien!



WARNUNG!
Explosionsgefahr bei lithiumhaltigen Batterien

- Bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus (Li=Lithium) besteht hohe Brand- und Explosionsgefahr durch Hitze oder mechanische Beschädigungen mit möglichen schwerwiegenden Folgen für Mensch und Umwelt. Achten Sie besonders auf die ordnungsgemäße Entsorgung.

10. Technische Daten

Messbereich Temperatur:

-40 °C... 250 °C / -40...+482 °F

Auflösung:

0,1 °C / 0,1 °F

Genauigkeit:

±0,5 °C von -20 °C...150 °C

±0,9 °F von - 4 °F...302 °F ansonsten ±1 %

Reaktionszeit:

3...4 sec.

Arbeitsbereich:

-20°C...50 °C / -4...122 °F

Schutzart:

IP 65 geschützt gegen Wasserstrahlen

Batterie:

1 x CR2032 Knopfzell-Batterie (inklusive)

Marke: GP

Hersteller: EIL, Unit A, 17/F, Mai Wah Ind. Bldg.,
1-7 Wah Sing St, Kwai Chung, Hong Kong,
China

Größe:

160 (275) x 48 x 20 mm

Gewicht:

79 g (nur das Gerät)

Profi-Küchenthermometer

TFA Dostmann GmbH & Co. KG,
Zum Ottersberg 12, 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

05/26

10

D

Professional Kitchen Thermometer

Thank you for choosing this product from TFA Dostmann.

1. Before you use this product

- Please make sure you read the instruction manual carefully.
- 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. Range of application and all the benefits of your new instrument at a glance

- For temperature control of food and drinks
- Pocket-sized fold-out thermometer
- 110 mm probe
- Fast and accurate measurement
- MAX/MIN and HOLD functions
- Ambidextrous display
- Backlight
- Sensor button

GB

- Antimicrobial coating
- Washable under running water
- For universal use, ideal for food checks, according to HACCP
- Magnetic attachment

3. For your safety

- This product is exclusively intended for the range of application described above. The product should only be used as described within these instructions.
- This product is not to be used for medical purpose.



Caution!
Risk of injury:

- Keep this device and the battery out of reach of children.
- Small parts can be swallowed by children (under three years old).
- Be careful when handling the sharp probe. Always store the instrument folded in.
- 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!**

11

Professional Kitchen Thermometer

- Low batteries should be changed as soon as possible to prevent damage caused by leaking.
- 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.



Important information on product safety!

- Do not expose the device to extreme temperatures, vibrations or shocks.
- Only the probe is heat resistant up to 250 °C.
- Do not use the instrument in the microwave, oven or grill.
- Never hold the probe directly over a fire.
- Do not immerse the display unit in water. Water can penetrate and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.

4. Elements

4.1 Front (Fig. 1)

A 1: Insertion probe

A 2: Display

A 3: Sensor button

A 4: Lanyard hole

4.2 Back (Fig. 2)

B 1: Battery compartment

B 2: 4 switches

1: Temperature unit °F/°C

2: Sleep mode on/off

3: Stabilization alarm on/off

4: Display tenth degree on/off

5. Getting started

- Fold out the probe.
- The instrument automatically turns on at an angle of 45°. The instrument has a total angle of 180°.
- The device is ready for use and the temperature is displayed.
- **Note:** Measurement deviations are possible on induction cooktops.
- The ambidextrous display rotates according to the display.
- The sensor is located at the probe tip. To measure the temperature, insert the probe at least 5 mm deep into the object.
- For measuring the core temperature of meat: Plunge the probe at least 2 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.
- Turn off the instrument by retracting the probe. Insert the probe with a slight pressure into the provided slot.

GB

Professional Kitchen Thermometer

6. Operation

6.1 Sensor button

6.1.1 Backlight

- Press the sensor button once to activate the backlight for 10 seconds.

6.1.2 HOLD function

- Press and hold the sensor button, HOLD will be flashing. If the temperature remains stable, an alarm tone will sound twice and HOLD is no longer flashing. The hold-function for the current temperature is activated.
- Release the sensor button and you will return to normal mode.

6.1.3 Max-Min function

- Press the sensor button twice. The instrument is now in the MAX/MIN mode.
- MAX appears on the display. The highest temperature is displayed since the instrument is switched on.
- Press the button again. MIN appears on the display. The lowest temperature is displayed since the instrument is switched on.
- Press the sensor button again to exit the MAX/MIN mode.
- Press and hold the sensor button in the MAX or MIN mode to clear the recorded reading. "CLr" appears on the display.

GB

6.2 4 Switches in the battery compartment

- Slide the switches in the battery compartment upwards (°C/OFF) or downwards (°F/ON) using a pin. Start a new measurement process.

Switch 1: °C/°F

- Slide the switch 1 to change between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) as temperature unit.

Switch 2: Sleep mode

- The sleep mode is activated when the instrument is not in use (approx. 10 minutes) and the probe is unfolded. Move the instrument slightly and the temperature reappears again on the display. Slide the switch 2 to activate or deactivate the sleep mode.

Switch 3: Stabilization alert

- Slide the switch 3 to activate and deactivate the alert indicating a stabilized temperature.

Switch 4: Numerical display

- Slide the switch 4 to toggle between the whole degree or tenth degree indication.

Professional Kitchen Thermometer

7. Care and maintenance

- Clean the device with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. The device is washable under running water.
- Remove the battery if you do not use the device for a long period of time.
- Keep the device in a dry place.

7.1 Battery replacement

- Change the battery when the empty battery symbol and "LO" appear on the display.
- Open the battery compartment by turning the lid to the left (in the arrow direction) using a coin and insert a new CR 2032 battery (+pole above).
- Close the battery compartment by turning the lid to the right using a coin.
- **Note:** The instrument must be switched off before changing the battery (i.e. the temperature probe should be folded).

8. Troubleshooting

Problem	Solution
No display	→ Fold the probe first, then fold it out again.

- Ensure that the battery polarity is correct (+pole above)
→ Change the battery

Display "Lo" and 

- Change the battery

Incorrect indication

- Check the position of the sensor
→ Change the battery

If your device fails to work despite these measures contact the retailer where you purchased the product.

9. Waste disposal

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



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).

GB

Professional Kitchen Thermometer

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

Batteries and rechargeable batteries must never be disposed of with household waste. They contain pollutants such as heavy metals, which can be harmful to the environment and human health if disposed of improperly, and valuable raw materials such as iron, zinc, manganese or nickel that can be recovered from waste. As a consumer, you are legally obliged to hand in used batteries and rechargeable batteries for environmentally friendly disposal at retailers or appropriate collection points in accordance with national or local regulations. The return service is free of charge. You can obtain addresses of suitable collection points from your city council or local authority.

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

GB

Reduce the generation of waste from batteries by using batteries with a longer lifespan or suitable rechargeable batteries. Avoid littering the environment and do not leave batteries or battery-containing electrical and electronic devices lying around carelessly. The separate collection and recycling of batteries and rechargeable batteries make an important contribution to relieving the impact on the environment and avoiding health risks.



WARNING!

Damage to the environment and health through incorrect disposal of the batteries!



WARNING!

Batteries containing lithium can explode

- Batteries and rechargeable batteries containing lithium (Li=lithium) present a high risk of fire and explosion due to heat or mechanical damage with potentially serious consequences for people and the environment. Pay particular attention to correct disposal.

10. Specifications

Measuring range
Temperature

-40 °C... 250 °C / -40...+482 °F

Professional Kitchen Thermometer**Resolution**

0,1 °C / 0,1 °F

Accuracy

±0.5 °C from -20 °C...150 °C

±0.9 °F from -4 °F...302 °F, otherwise ±1 %

Reaction time

3...4 sec.

Operating environment

-20°C...50 °C / -4...122 °F

Protection class

Protected against water jets (IP 65 standard)

Battery

1 x Button cell battery CR2032 (included)

Brand name: GP

Manufacturer: EIL, Unit A, 17/F, Mai Wah Ind. Bldg.,
1-7 Wah Sing St, Kwai Chung, Hong Kong,
China**Dimensions**

160 (275) x 48 x 20 mm

Weight

79 g (device only)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG,
Zum Ottersberg 12, 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

05/26

Thermomètre de cuisine professionnel

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

1. Avant d'utiliser votre appareil

- **Veuillez lire attentivement le mode d'emploi.**
- **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. Aperçu du domaine d'utilisation et de tous les avantages de votre nouvel appareil

- Pour le contrôle de la température des aliments et des boissons
- Thermomètre de poche pliable
- Sonde 110 mm
- Mesure rapide et précise



- Fonction MIN/MAX et HOLD
- Orientation automatique de l'écran
- Éclairage de fond
- Touche sensitive
- Revêtement antibactérien
- Lavable
- Utilisation universelle, idéal pour des aliments, selon HACCP
- Avec support magnétique

3. 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.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation médicale.

**Attention !
Danger de blessure !**

- Placez votre appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Les petites pièces peuvent être avalées par les enfants (de moins de trois ans).
- Soyez prudent en utilisant la sonde ! Assurez-vous toujours que le thermomètre est plié lorsqu'il n'est pas utilisé.

Thermomètre de cuisine professionnel

- 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.
- 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.



Conseils importants de sécurité du produit !

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs.
- Seul le palpeur est résistant à une chaleur de 250 °C.
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes, un four ou un grill.
- Ne placez jamais le palpeur directement sur le feu.

- N'immergez pas l'appareil d'affichage dans l'eau car l'humidité pourrait pénétrer et causer un dysfonctionnement. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

4. Composants

4.1 Devant (Fig. 1)

- A 1** : Sonde
- A 2** : Affichage
- A 3** : Touche sensitive
- A 4** : Œillet pour cordon

4.2 Dos (Fig. 2)

- B 1** : Compartiment à pile
- B 2** : 4 interrupteurs
 - 1** : Unité de température °F/°C
 - 2** : Mode économie d'énergie activé ou désactivé
 - 3** : Signal de stabilité de température activé ou désactivé
 - 4** : Affichage dixième degré activé ou désactivé

5. Mise en service

- Dépliez la sonde.
- L'appareil se met automatiquement sur un angle de 45°. La sonde dispose d'un angle total de 180°.
- Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner et la température est affichée sur l'écran.

F

Thermomètre de cuisine professionnel

- **Remarque** : Des écarts de mesure sont possibles sur les plaques à induction.
- L'orientation automatique de l'écran tourne l'affichage avec l'appareil.
- Le palpeur se trouve à la pointe de la sonde. Pour mesurer la température, insérez la sonde à au moins 5 mm de profondeur dans l'objet.
- Pour la mesure de la température à cœur de la viande : insérez la sonde au minimum à 2 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.
- Éteignez l'appareil en repliant la sonde. Pousser la sonde avec une légère pression dans l'espace prévu à cet effet.

6. Utilisation

6.1 Touche sensitive

6.1.1 Éclairage de fond

- Appuyez sur la touche sensitive pour activer l'éclairage de fond pendant 10 secondes.

6.1.2 Fonction HOLD

- Maintenez la touche sensitive appuyée. HOLD clignote. Lorsque la température reste stable, un signal sonore retentit deux fois et HOLD cesse de clignoter. La température mesurée est retenue.

F

- Si vous relâchez la touche sensitive, l'appareil repasse en mode normal.

6.1.3 Fonction MAX/MIN

- Appuyez deux fois sur la touche sensitive. L'appareil passe en mode MAX/MIN.
- MAX apparaît sur l'écran. La température maximale apparaît sur l'écran dès l'allumage de l'appareil.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche sensitive. MIN apparaît sur l'écran. La température minimale apparaît sur l'écran dès l'allumage de l'appareil.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche sensitive pour quitter le mode MAX/MIN.
- Maintenez la touche sensitive appuyée en mode MAX ou MIN pour effacer une valeur MAX/MIN. « CLR » apparaît sur l'écran.

6.2 4 interrupteurs dans le compartiment à pile

- Poussez les interrupteurs dans le compartiment à pile vers le haut (°C/OFF) ou vers le bas (°F/ON) à l'aide d'un objet pointu.

Interrupteur 1 : °C/°F

- Avec l'interrupteur 1, vous pouvez régler l'affichage de la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).

Thermomètre de cuisine professionnel

Interrupteur 2 : Mode économie d'énergie

- Lorsque l'appareil est déplié et qu'il n'est pas utilisé, le mode économie d'énergie est activé après 10 minutes. Agitez légèrement l'appareil et l'écran affiche à nouveau la température. Avec l'interrupteur 2, vous pouvez activer et désactiver le mode économie d'énergie.

Interrupteur 3 : Signal de température constante

- Avec l'interrupteur 3, vous pouvez activer et désactiver le signal sonore qui retentit lorsque la température reste stable.

Interrupteur 4 : Indication décimale

- Avec l'interrupteur 4, vous pouvez régler l'affichage de la température au dixième de degré ou sous forme d'entier.

7. Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de votre appareil, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs ! L'appareil doit être lavé à l'eau courante.
- Retirez la pile si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une durée prolongée.
- Conservez votre appareil dans un endroit sec.

7.1 Remplacement de la pile

- Si le symbole de pile et « LO » apparaissent sur l'écran, changez la pile.

F

- Ouvrez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la gauche en direction de la flèche (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et insérez une nouvelle pile CR 2032 (polarité + vers le haut).
- Refermez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la droite (aidez-vous d'une pièce de monnaie).
- Remarque :** Veuillez vous assurer que votre appareil est éteint avant de changer la pile (la sonde de température doit être repliée.)

8. Dépannage

Problème	Solution
Aucun affichage	→ Dépliez la sonde (la plier avant) → Contrôlez la bonne polarité de la pile (polarité + vers le haut) → Changez la pile
Affichage « LO » et 	→ Changez la pile
Affichage incorrect	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure → Changez la pile

Thermomètre de cuisine professionnel

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

9. Traitement des déchets

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.

F

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 !

Élimination des piles

Les piles et les batteries rechargeables ne doivent pas être jetées dans les déchets ménagers. Elles contiennent des polluants tels que des métaux lourds, qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé s'ils ne sont pas éliminés correctement, et des matières premières précieuses telles que le fer, le zinc, le manganèse ou le nickel, qui peuvent être récupérées.

En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et les 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.

Vous pouvez obtenir les adresses des points de collecte appropriés auprès de votre municipalité ou de votre administration locale.

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

Thermomètre de cuisine professionnel

Réduisez la production de déchets de piles en utilisant des piles à plus longue durée de vie ou des piles rechargeables appropriées. Ne jetez pas de déchets dans l'environnement et ne laissez pas traîner des piles ou des appareils électriques ou électroniques contenant des piles. La collecte et le recyclage des piles et des piles rechargeables contribuent de manière importante à la protection de l'environnement et à la prévention des risques pour la santé.

**ATTENTION DANGER !**

Une élimination incorrecte des piles cause des dommages pour l'environnement et la santé !

**AVERTISSEMENT !**

Risque d'explosion avec des batteries contenant du lithium

- Les piles et les batteries rechargeables contenant du lithium (Li = lithium) présentent un risque élevé d'incendie et d'explosion dû à la chaleur ou à des dommages mécaniques, avec des conséquences graves possibles pour les personnes et l'environnement. Portez une attention particulière à une élimination appropriée.

10. Caractéristiques techniques

Plage de mesure

Température

-40 °C... 250 °C / -40...+482 °F

Résolution

0,1 °C / 0,1 °F

Précision

±0,5 °C de -20 °C...150 °C

±0,9 °F de - 4 °F...302 °F, ±1 % au-delà

Temps de réponse

3...4 sec.

Plage de température de travail

-20°C...50 °C / -4...122 °F

Classe

Résistant aux éclaboussures IP65

Pile

Pile bouton 1 x CR2032 (incluse)

Marque : GP

F

Thermomètre de cuisine professionnel

Fabricant : EIL, Unit A, 17/F., Mai Wah Ind. Bldg.,
1-7 Wah Sing St, Kwai Chung, Hong Kong,
Chine

Dimensions du boîtier

160 (275) x 48 x 20 mm

Poids

79 g (appareil seulement)

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

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

05/26

F

Termometro di cucina professionale

Vi ringraziamo per aver scelto il prodotto della TFA Dostmann.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio

- Leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
- Seguendo le istruzioni per l'uso, eviterete anche di danneggiare il prodotto e di pregiudicare, a causa di un utilizzo scorretto, i diritti di 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. Utilizzi e vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Per il controllo della temperatura di alimenti e bevande
- Termometro tascabile e pieghevole
- Sonda a penetrazione 110 mm
- Misurazione rapida e accurata
- Funzione MAX/MIN e HOLD
- Orientamento automatico del display
- Retroilluminazione
- Tasto sensore
- Rivestimento antibatterico
- Lavabile

- Per varie applicazioni, ideale per alimenti, conforme HACCP
- Con supporto magnetico

3. 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.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi medici.



Attenzione!
Pericolo di lesioni:

- Tenere il dispositivo e la batteria lontano dalla portata dei bambini.
- Le piccole parti possono essere ingerite dai bambini (sotto i tre anni).
- Maneggiare con attenzione la sonda. Riporre il dispositivo sempre con la sonda piegata.
- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Se ingerite, le batterie possono essere mortali. Se una batteria venisse ingerita, potrebbe causare gravi ustioni interne 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.

Termometro di cucina professionale

- 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.
- 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.



Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti.
- Solo il sensore è resistente alle alte temperature fino a 250 °C.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde, nel forno o nella griglia.
- Non tenere mai il sensore direttamente sopra la fiamma.
- Non immergere l'unità di display in acqua: l'umidità può penetrare e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.

4. Componenti

4.1 Parte anteriore (Fig. 1)

A 1: Sonda a penetrazione

A 2: Display
A 3: Tasto sensore
A 4: Occhietto per cordino

4.2 Parte posteriore (Fig. 2)

B 1: Vano batteria
B 2: 4 interruttori
1: Visualizzazione della temperatura °F/°C
2: Modalità di risparmio energetico acceso/spento
3: Segnale di misurazione costante acceso/spento
4: Indicazione 1/10 grado acceso/spento

5. Messa in funzione

- Aprire la sonda.
- L'apparecchio si accende automaticamente con un angolo di 45°. L'apparecchio ha un angolo massimo di 180°.
- L'apparecchio è pronto per l'uso. Appare la temperatura attuale.
- **Nota:** Sui piani cottura a induzione sono possibili variazioni di misurazione.
- La visualizzazione si gira con il dispositivo grazie all'orientamento automatico del display.
- Il sensore si trova nella punta della sonda. Inserire la sonda ad almeno 5 mm di profondità nel cibo.

Termometro di cucina professionale

- Per misurare la temperatura interna di carne: Inserire la sonda ad almeno 2 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.
- Per spegnere l'apparecchio ripiegare la sonda inserendola nelle apposite scanalature, esercitando una leggera pressione.

6. Uso

6.1 Tasto sensore

6.1.1 Retroilluminazione

- Per attivare la retroilluminazione per 10 secondi, premere una volta il tasto sensore.

6.1.2 Funzione HOLD

- Tenere premuto il tasto sensore e HOLD lampeggia. Se la temperatura è stabile, saranno emessi due brevi segnali acustici e HOLD non lampeggia più. Viene fissata la temperatura misurata.
- Rilasciare il tasto sensore per ritornare alla modalità normale.

6.1.3 Funzione MAX/MIN

- Premere due volte il tasto sensore. Il dispositivo si trova in modalità MAX/MIN.
- Sul display appare MAX. Viene visualizzata la temperatura massima registrata a partire dall'accensione del dispositivo.

- Premere nuovamente il tasto sensore. Sul display appare MIN. Viene visualizzato la temperatura minima registrata a partire dall'accensione del dispositivo.
- Premere nuovamente il tasto sensore per uscire dalla modalità MAX/MIN.
- Tenere premuto il tasto sensore durante la visualizzazione del valore MAX o MIN per riportare il valor. Sul display appare "CLr".

6.2 4 interruttore nel vano batteria

- Spingere i interruttori nel vano batteria con un oggetto appuntito verso l'alto (°C/OFF) o verso il basso (°F/ON). Avviare un nuovo processo di misurazione.

Interruttore 1: °C/°F

- Con il commutatore 1 è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit).

Interruttore 2: Modalità di risparmio energetico

- In caso di mancato utilizzo, viene attivata la modalità di risparmio energetico dopo circa 10 minuti, se la sonda non è piegata. Muovete leggermente il dispositivo e sul display viene visualizzato di nuovo la temperatura. Attivare e disattivare la modalità di risparmio energetico con il commutatore 2.

Termometro di cucina professionale

Interruttore 3: Segnale di misurazione costante

- Attivare e disattivare il segnale acustico per una misurazione costante con il commutatore 3.

Interruttore 4: Indicazione decimale

- Con il commutatore 4 è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in grado intero o 1/10 grado.

7. Cura e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o prodotti abrasivi. L'apparecchio è lavabile in acqua corrente.
- Rimuovere la batteria, se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato.
- Collocare il dispositivo in un luogo asciutto.

7.1 Sostituzione della batteria

- Cambiare la batteria, se il simbolo della batteria e "LO" appaiono sul display.
- Aprire il vano batteria ruotando il coperchio con una moneta verso sinistra in direzione della freccia. Inserire una batteria tipo CR2032 (polo + verso l'alto).
- Richiudere di nuovo il vano batteria ruotando il coperchio con una moneta verso destra.
- **Nota:** Prima di sostituire la batteria, il dispositivo deve essere spento (ripiegare la sonda).

8. Guasti

Problema	Risoluzione del problema
Nessuna indicazione	→ Aprire la sonda (piegare prima) → Inserire la batteria con le polarità giuste (polo + verso l'alto) → Sostituire la batteria
Indicazione "LO" e 	→ Sostituire la batteria
Indicazione non corretta	→ Controllare la sede del sensore → Sostituire la batteria

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

9. Smaltimento

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



Smaltimento del dispositivo elettrico

Rimuovere dal dispositivo le batterie estraibili e le batterie ricaricabili estraibili e smaltirle separatamente.

Termometro di cucina professionale

Questo apparecchio è contrassegnato 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 come metalli pesanti, che se smaltite in modo non idoneo possono causare danni all'ambiente e alla salute, e materiali preziosi come ferro, zinco, manganese o nichel, che possono essere recuperati.

In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a smaltire le batterie usate presso i punti vendita o consegnarle presso altri enti preposti al riciclaggio in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali, ai fini di uno smaltimento ecologico. La restituzione è gratuita. Per conoscere gli indirizzi dei centri di raccolta, informatvi presso le amministrazioni locali.

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



ATTENZIONE!

Uno smaltimento non corretto delle batterie può comportare danni per l'ambiente e per la salute!



ATTENZIONE!

Pericolo di esplosione con batterie contenenti litio

- Le batterie e le batterie ricaricabili che contengono litio (Li=litio) presentano un alto rischio di incendio ed esplosione dovuto al calore o a danni meccanici con possibili gravi conseguenze per le persone e l'ambiente. Prestare particolare attenzione al corretto smaltimento.

10. Dati tecnici

Campo di misura
Temperatura

-40 °C... 250 °C / -40...+482 °F



Termometro di cucina professionale

Risoluzione

0,1 °C / 0,1 °F

Precisione

±0,5 °C di -20 °C...150 °C
±0,9 °F di -4 °F...302 °F, altrimenti ±1 %

Tempo di reazione

3...4 seg.

Temperature di funzionamento

-20 °C...50 °C / -4...122 °F

Tipo di protezione

Protetto IP65 contro getti d'acqua

Batteria

Pila a bottone 1 x CR2032 (fornita)

Marchio: GP

Produttore: EIL, Unit A, 17/F., Mai Wah Ind. Bldg.,
1-7 Wah Sing St, Kwai Chung, Hong Kong,
Cina

Dimensioni esterne

160 (275) x 48 x 20 mm



Peso

79 g (solo apparecchio)



TFA Dostmann GmbH & Co. KG,
Zum Ottersberg 12, 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.

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

www.tfa-dostmann.de

05/26

Professionele keukenthermometer

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

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- 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. Toepassing en alle voordelen van uw nieuwe apparaat in één oogopslag

- Voor de temperatuurcontrole van voedsel en dranken
- Digitale insteekthermometer op zakformaat
- Sonde 110 mm
- Snelle en nauwkeurige meting
- MAX/MIN en HOLD functie

- Automatische displayuitvoering
- Achtergrondverlichting
- Tiptoets
- Antibacteriële bedekking
- Afwasbaar
- Universeel toepasbaar, ideaal voor levensmiddel, volgens HACCP
- Met magnetische houder

3. 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 apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden.



Voorzichtig!
Kans op letsel:

- Houd het apparaat en de batterij buiten de reikwijdte van kinderen.
- Het apparaat bevat kleine onderdelen, die door kinderen (jonger dan drie jaren) ingeslikt kunnen worden.
- Wees erg voorzichtig met de meetvoeler om ongelukken te voorkomen. Bewaar de thermometer opgeklapt.

(NL)

Professionele keukenthermometer

- 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. **Explosiegevaar!**
- Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen.
- 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.



Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken.
- Alleen de voeler is hittebestendig tot 250 °C.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron, bakoven of grill
- Houdt de voeler nooit vlak boven het vuur.
- Dompel het afleeselement niet in water, anders kan er vocht binnendringen en dit tot functiestoringen leiden. Niet geschikt voor de vaatwasser.

(NL)

4. Onderdelen

4.1 Voorkant (Fig. 1)

- A 1:** Sonde
A 2: Display
A 3: Tiptoets
A 4: Oog voor koordje

4.2 Achterkant (Fig. 2)

- B 1:** Batterijvak
B 2: 4 schakelaars
1: Temperatuureenheid °F/°C
2: Energiespaarmodus (aan / uit)
3: Signaal voor constante meetwaarden (aan / uit)
4: Indicatie 1/10 graden (aan / uit)

5. Inbedrijfstelling

- Klap de sonde open.
- Het apparaat wordt automatisch ingeschakeld bij een hoek van 45°. De sonde heeft een totale hoek van 180°.
- Het apparaat is nu bedrijfsklaar en de actuele temperatuur verschijnt op het display.
- **Opmerking:** Op inductiekookplaten zijn meetafwijkingen mogelijk.
- Door de automatische displayuitvoering draait de stand met het apparaat.

Professionele keukenthermometer

- De sensor bevindt zich in het sondepunt. Steek nu de sonde minstens 5 mm diep in het object.
- Voor het meten van de kerntemperatuur van vlees: steek de meetvoeler minstens 2 cm diep midden in het dikste gedeelte van het vlees, van het gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeenen mogen er niet mee in aanraking komen. De meetvoeler mag niet uit het vlees steken.
- Schakel het apparaat uit door opnieuw de sonde dicht te klappen en duw het met een lichte druk in de voor haar voorgeziena uitsparing.

6. Bediening

6.1 Tiptoets

6.1.1 Achtergrondverlichting

- Druk eenmaal op de tiptoets en de achtergrondverlichting gaat voor 10 seconden aan.

6.1.2 Functie HOLD

- Houdt de tiptoets ingedrukt en HOLD knippert. Als de temperatuurwaarden stabiel gebleven zijn, hoort u tweemaal een alarmsignaal en HOLD knippert niet meer. De temperatuurmeting wordt vastgehouden.
- Laat de tiptoets los, om naar de normaalmodus terug te keren.

(NL)

6.1.3 MAX/MIN Functie

- Druk tweemaal op de tiptoets. Het apparaat is in de MAX/MIN-modus.
- MAX verschijnt op het display. De hoogste temperatuur wordt weergegeven sinds het apparaat is ingeschakeld.
- Druk nog eens op de tiptoets. MIN verschijnt op het display. De laagste temperatuur wordt weergegeven sinds het apparaat is ingeschakeld.
- Druk nog eens op de tiptoets, om de MAX/MIN modus te verlaten.
- Houdt de tiptoets in de MAX of MIN-modus ingedrukt om een MAX/MIN waarde te resetten. „CLr” verschijnt op het display.

6.2 4 schakelaars in het batterijvak

- Schuif de schuifschakelaars in het batterijvak met een puntig voorwerp naar boven (°C/OFF) of naar beneden (°F/ON). Start het apparaat opnieuw.

Schakelaar 1: °C/°F

- Met schakelaar 1 kunt u tussen de weergave van de temperatuur in °C (graden Celsius) of °F (graden Fahrenheit) kiezen.

Schakelaar 2: Energiespaarmodus

- Is het apparaat niet in gebruik (ca. 10 minuten), wordt in uitgeklapte toestand automatisch de energiespaarmodus geactiveerd. Deactiveer de slaapstand door het apparaat licht te bewegen.

Professionele keukenthermometer

(NL)

Op het scherm verschijnt nu de temperatuur. Met schakelaar 2 kunt u de energiespaarmodus activeren en deactiveren.

Schakelaar 3: Signaal voor constante meetwaarden

- Met schakelaar 3 kunt u het akoestische signaal, die een stabiele temperatuurmeting aangeeft, activeren en deactiveren.

Schakelaar 4: Decimaalindicatie

- Met schakelaar 4 kunt u tussen de weergave van de temperatuur in gehele of in decimale graden kiezen.

7. Schoonmaken en onderhoud

- Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Het apparaat is onder stromend water afwasbaar.
- Verwijder de batterij, als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.

7.1 Batterijwissel

- Vervang de batterij als het batterijsymbool en „LO” op het display verschijnt.
- Open het batterijvak met behulp van een muntstuk en draai het deksel van het batterijvak naar links in de richting van de pijl. Plaats er een CR2032 knoopcel batterij in, + pool naar boven.

- Sluit het batterijvak weer en draai het deksel met behulp van een muntstuk naar rechts.
- **OPMERKING:** Voordat u de batterij vervangt, moet het apparaat worden uitgeschakeld (sonde dichtklappen).

8. Storingswijzer

Probleem	Oplossing
Geen indicatie	→ Sonde openklappen (eerst dichtklappen) → Batterij in de juiste poolrichting plaatsen (+ pool naar boven) → Batterij vervangen
Indicatie „LO” en 	→ Batterij vervangen
Geen correcte weergave	→ Controleren of de sonde goed zit → Batterij vervangen

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

Professionele keukenthermometer

9. Afvoeren

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



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) betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur in te leveren 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 zoals zware metalen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu en de gezondheid indien zij op onjuiste wijze worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen als ijzer, zink, mangaan of nikkel die kunnen worden teruggewonnen.



WAARSCHUWING!
Milieu- en gezondheidsschade
door verkeerde afvoer van batterijen!



WAARSCHUWING!
Explosiegevaar met lithiumhoudende batterijen



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. Adressen van geschikte inleverpunten kunnen worden opgevraagd bij uw stad of gemeente.

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

Verminder afval van batterijen door batterijen met een langere levensduur of geschikte oplaadbare batterijen te gebruiken. Vermijd milieuvervuiling en laat batterijen of elektrische en elektronische apparatuur met batterijen niet achteloos rondslingeren. De gescheiden inzameling en recycling van batterijen en accu's leveren een belangrijke bijdrage tot de ontlasting van het milieu en het voorkomen van gevaren voor de gezondheid.

Professionele keukenthermometer



- Lithiumhoudende batterijen en accu's (Li=lithium) vormen een groot brand- en explosiegevaar als gevolg van hitte of mechanische beschadiging, met mogelijk ernstige gevolgen voor mens en milieu. Besteed bijzondere aandacht aan correct afvoeren.

10. Technische gegevens

Meetbereik

Temperatuur

-40 °C... 250 °C / -40...+482 °F

Resolutie

0,1 °C / 0,1 °F

Precisie

±0,5 °C van -20 °C... 150 °C
±0,9 °F van -4 °F... 302 °F, anders ±1 %

Reactietijd

3...4 sec.

Bedrijfstemperatuur

-20°C...50 °C / -4...122 °F

Beschermingsklasse

Beschermd tegen waterstralen IP65

Batterij

1 x Knoopcel CR 2032 (inclusief)

Merknaam: GP

Fabrikant: EIL, Unit A, 17/F., Mai Wah Ind. Bldg.,
1-7 Wah Sing St, Kwai Chung, Hong Kong,
China

Afmetingen behuizing

160 (275) x 48 x 20 mm

Gewicht

79 g (alleen het apparaat)

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

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

05/26

Termómetro de cocina profesional

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA Dostmann.

1. Antes de utilizar el dispositivo

- Lea detenidamente las instrucciones de uso.
- 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. Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo

- Para controlar la temperatura de los alimentos y bebidas
- Termómetro abatible de bolsillo
- Sonda de inserción 110 mm
- Medición rápida y precisa
- Función MAX/MIN y HOLD
- Orientación automática de la pantalla
- Iluminación de fondo

- Tecla sensora
- Revestimiento antibacteriano
- Lavable
- De uso universal, ideal para alimentos, según HACCP
- Con soporte magnético

3. 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.
- Este dispositivo no está indicado para fines médicos.



¡Precaución!
Riesgo de lesiones:

- Mantenga el dispositivo y la pila fuera del alcance de los niños.
- Las piezas pequeñas pueden ser tragadas por los niños (menores de tres años).
- Tenga cuidado al utilizar la sonda de inserción. Guarde siempre el termómetro plegado.
- 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.

E

Termómetro de cocina profesional

- 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.
- 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.



¡Advertencias importantes sobre la seguridad del producto!

- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas.
- Solamente la sonda es resistente al calor hasta 250 °C.
- No utilice el dispositivo en el microondas, horno o parrilla.
- Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- No sumerja el dispositivo en agua, pues podría introducirse humedad y inducir funciones erróneas. No limpiar en el lavavajillas.

4. Componentes

4.1 Parte anterior (Fig. 1)

- A 1:** Sonda de inserción
A 2: Pantalla
A 3: Tecla sensora
A 4: Ojal para cordón

E

4.2 Parte posterior (Fig. 2)

B 1: Compartimiento de la pila

B 2: 4 interruptores

1: Unidad de la temperatura °F/°C

2: Modo de ahorro de energía activado/desactivado

3: Señal para valor medido constante activada/desactivada

4: Indicación en grados decimos activada/desactivada

5. Puesta en marcha

- Desplegar la sonda de inserción.
- El dispositivo se enciende automáticamente en un ángulo de 45°. La sonda tiene un ángulo de 180°.
- El dispositivo está ahora listo para funcionar y la temperatura aparece en la pantalla.
- **Nota:** En las placas de inducción pueden producirse desviaciones en la medición.
- Debido a la orientación automática de la pantalla, la pantalla gira con el dispositivo.
- El sensor se encuentra en la punta de la sonda. Para medir la temperatura, introduzca la sonda por lo menos 5 mm en el objeto de medición.
- Para medir la temperatura interna de la carne: Introduzca la sonda a una profundidad de al menos 2 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.

Termómetro de cocina profesional

- Para apagar el dispositivo cierre la sonda colocando-la en la abertura prevista con una ligera presión.

6. Manejo

6.1 Tecla sensora

6.1.1 Iluminación de fondo

- Para activar la iluminación de fondo durante 10 segundos pulse una vez la tecla sensora.

6.1.2 Función HOLD

- Mantenga pulsada la tecla sensora y HOLD parpadea. En el momento en que el termómetro reconoce un valor medido estable, suena dos veces una señal acústica y HOLD deja de parpadear. La última temperatura medida permanecerá en el display.
- Suelte la tecla sensora para volver al modo normal.

6.1.3 Función MAX/MIN

- Pulse dos veces brevemente la tecla sensora. El dispositivo se encuentra en modo de MAX/MIN.
- En la pantalla aparece MAX. El valor máximo de la temperatura se indica en la pantalla desde que el dispositivo está encendido.
- Pulse otra vez la tecla sensora. En la pantalla aparece MIN. El valor mínimo de la temperatura se indica en la pantalla desde que el dispositivo está encendido

E

- Pulse otra vez la tecla sensora para abandonar el modo de MAX/MIN.
- Mantenga pulsada la tecla sensora en el modo MAX o MIN para restablecer un valor MAX/MIN. En la pantalla aparece "CLr".

6.2 4 interruptores en el compartimiento de la pila

- Deslice los interruptores en el compartimiento de la pila con un objeto puntiagudo hacia arriba (°C/OFF) o abajo (°F/ON). Comience un nuevo proceso de medición.

Interruptor 1: °C/°F

- Con el interruptor 1 puede seleccionar entre la indicación de la temperatura en °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit).

Interruptor 2: Modo de ahorro de energía

- Si no se utiliza el dispositivo en estado abierto se activará el modo de ahorro de energía tras 10 minutos. Mueva el dispositivo ligeramente, a continuación la pantalla indicará de nuevo la temperatura. Activar y desactivar el modo de ahorro de energía con el interruptor 2.

Interruptor 3: Señal para valor medido estable

- Con el interruptor 3 puede activar y desactivar la señal acústica indicando un valor medido estable.

Termómetro de cocina profesional

E

Interruptor 4: Indicación decimal

- Con el interruptor 4 puede seleccionar entre la indicación de la temperatura en grados enteros o decimos.

7. Cuidado y mantenimiento

- Limpie el dispositivo con un paño suave, ligeramente humedecido. No utilice productos abrasivos o disolventes! El dispositivo es lavable con agua corriente.
- Extraiga la pila si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo.
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco.

7.1 Cambio de la pila

- Cuando aparece en la pantalla el símbolo de la pila y "LO", cambie la pila.
- Abra el compartimiento de la pila, gire la tapa con la ayuda de una moneda a la izquierda en dirección de la flecha y coloque una pila nueva (CR2032) con el polo + hacia arriba.
- Cierre de nuevo el compartimiento de la pila, gire la tapa a la derecha con la ayuda de una moneda.
- **NOTA:**
Antes de cambiar la pila el dispositivo debe estar apagado (cierre la sonda de temperatura).

8. Averías

Problema	Solución de averías
Ninguna indicación	→ Abrir la sonda de inserción (cerrar primero) → Introducir la pila correcta (polo + hacia arriba) → Cambiar la pila
Indicación "LO" y 	→ Cambiar la pila
Indicación incorrecta	→ Comprobar la colocación de la sonda → Cambiar la pila

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

9. Eliminación

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



Eliminación de los dispositivos eléctricos

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

Termómetro de cocina profesional

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, como metales pesados, que pueden dañar el medio ambiente y la salud si se eliminan de forma inadecuada, y materias primas valiosas, como hierro, zinc, manganeso o níquel, que pueden recuperarse. 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. Puede obtener las direcciones de los puntos de recogida adecuados en su ciudad o administración local.

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



¡Advertencia!
¡Los daños al medio ambiente y la salud provocados por la eliminación incorrecta de las pilas!



¡Advertencia!
Riesgo de explosión de las pilas que contienen litio

- Las pilas y baterías que contienen litio (Li=litio) presentan un elevado riesgo de incendio y explosión debido al calor o daños mecánicos, con posibles consecuencias graves para las personas y el medio ambiente. Preste especial atención a la eliminación correcta.

10. Datos técnicos

Gama de medición
Temperatura

-40 °C... 250 °C / -40 °F...+482 °F

E

Termómetro de cocina profesional

Resolución

0,1 °C / 0,1 °F

Precisión

±0,5 °C a -20 °C...150 °C
±0,9 °F a -4 °F...302 °F, si no ±1 %

Tiempo de respuesta

3...4 sec.

Temperatura de servicio

-20°C...50 °C / -4...122 °F

Clase de protección

Protegida contra salpicaduras de agua IP 65

Batería

1 x Pila de botón CR 2032 (incluida)

Marca: GP

Fabricante: EIL, Unit A, 17/F., Mai Wah Ind. Bldg.,
1-7 Wah Sing St, Kwai Chung, Hong Kong,
China

E

Dimensiones del cuerpo

160 (275) x 48 x 20 mm

Peso

79 g (solo dispositivo)

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

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

05/26

**Instruction manuals**

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

D Bedienungsanleitung

Die Bedienungsanleitung liegt dem Gerät bei oder zum Download unter
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/anleitungen

GB Instruction manual

The operating instructions are enclosed with the device or can be downloaded at
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

F Mode d'emploi

Le mode d'emploi est joint à l'appareil ou peut être téléchargé à l'adresse suivante
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

I Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso sono allegate all'apparecchio o possono essere scaricate da
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

NL Gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is bij het apparaat gevoegd of kan worden gedownload van
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

E Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso se adjuntan al dispositivo o se pueden descargar en la página web:
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

CZ Návod k použití

Návod k použití je přiložen u zařízení nebo je možné si ho stáhnout z
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

S Bruksanvisning

Bruksanvisningen följer med enheten eller kan laddas ner på
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals

PL Instrukcja obsługi

Instrukcja obsługi jest załączona do urządzenia lub może zostać pobrana ze strony:
www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals