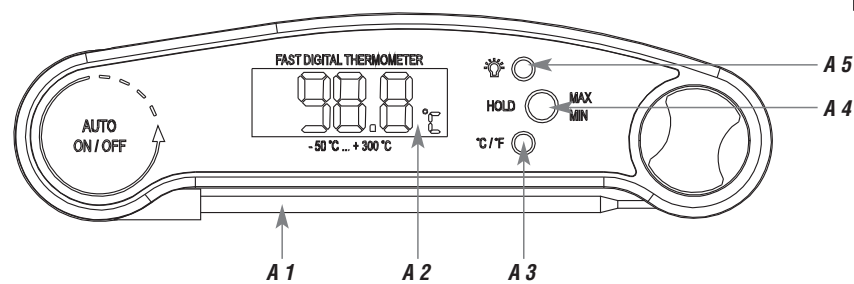


Fig. 1



Kat. Nr. 30.1061

Küchenthermometer-Fleischthermometer

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

- Zur Temperaturkontrolle von Speisen und Getränken
- Klappthermometer im Taschenformat
- Edelstahl-Einstechfühler 110 mm
- Schnelle und genaue Messung
- MAX/MIN- und HOLD-Funktion
- Hintergrundbeleuchtung
- Vielseitig einsetzbar, ideal für Lebensmittel gemäß HACCP
- Integrierter Flaschenöffner als Aufhänger
- 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.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke bestimmt.

Vorsicht! Verletzungsgefahr!

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

Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Gerät nicht extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Nur der Edelstahl-Einstechfühler ist hitzebeständig bis 300°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 (Fig. 1 + 2)

- A 1: Einstichsonde
- A 2: Display
- A 3: °C/°F Taste
- A 4: HOLD/MAX MIN Taste
- A 5: LIGHT Taste
- A 6: Flaschenöffner als Aufhänger
- A 7: Batteriefach

5. Inbetriebnahme und Temperaturmessung

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.
- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie den Deckel mithilfe der beiliegenden Plasticscheibe in Pfeilrichtung (OPEN) drehen und entfernen Sie den Batterieunterbrechungsstreifen. Schließen Sie das Batteriefach wieder. Achten Sie dabei auf den Dichtungsring.
- 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.
- Der Sensor befindet sich in der Sondenspitze.
- 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 Aussparung einführen. Ein Klicken ist zu hören.

6. Bedienung

6.1 Hintergrundbeleuchtung

- Drücken Sie die LIGHT Taste, um die Hintergrundbeleuchtung für 5 Sekunden zu aktivieren.

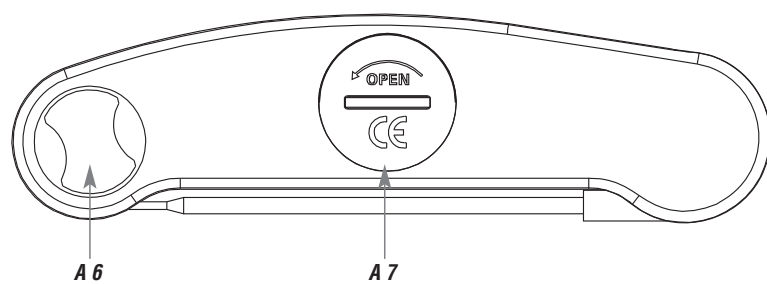
6.2 Hold-Funktion

- Drücken Sie die HOLD/MAX MIN Taste. Es wird die gemessene Temperatur festgehalten.
- Drücken Sie die HOLD/MAX MIN Taste noch einmal, gelangen Sie in den Normalmodus zurück.

6.3 MAX/MIN-Funktion

- Halten Sie die HOLD/MAX MIN Taste gedrückt. 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 HOLD/MAX MIN Taste noch einmal. Im Display erscheint MIN. Es wird der tiefste Temperaturwert angezeigt seit dem Einschalten des Gerätes.
- Um die MAX/MIN-Werte zurückzusetzen, halten Sie die HOLD/MAX MIN Taste im MAX/MIN-Modus gedrückt.
- Drücken Sie noch einmal die HOLD/MAX MIN Taste, um den MAX/MIN Modus zu verlassen.

Fig. 2



Kat. Nr. 30.1061

Küchenthermometer-Fleischthermometer

6.4 °C/°F Umstellung

- Drücken Sie die °C/°F Taste, um die Temperaturanzeige von °C (Voreinstellung) auf °F zu ändern.

6.5 Energiesparmodus

- Bei Nichtbenutzung in ausgeklapptem Zustand wird nach ca. 10 Minuten der Energiesparmodus aktiviert. Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Drücken Sie eine beliebige Taste und auf dem Display erscheint die Temperatur wieder.

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 das Display schwächer wird, wechseln Sie bitte die Batterie.
- Öffnen Sie das Batteriefach, indem Sie mithilfe der beiliegenden Plasticscheibe den Batteriefachdeckel nach links drehen (Pfeilrichtung) und legen Sie eine neue Batterie (CR2032) ein (+ Pol nach oben).
- Schließen Sie das Batteriefach wieder, indem Sie den Batteriefachdeckel nach rechts drehen.
- Hinweis: Vor dem Batteriewechsel muss das Gerät ausgeschaltet sein (Temperaturfühler einklappen).

8. Kalibrierung der Temperaturanzeige

- Das Thermometer ist ab Werk eingestellt. Diese Funktion erlaubt es dem Anwender, die Anzeige der Temperaturmesswerte mithilfe einer Referenzquelle (Eiswasser) neu zu kalibrieren.
- Klappen Sie die Einstichsonde aus.
- Stecken Sie den Einstechfühler für 3 Minuten in ein Gefäß mit Eiswasser, bis die Temperatur sich nicht mehr verändert. Beachten Sie dabei, dass der Fühler mindestens zu zwei Drittel seiner Länge eingetaucht ist.
- Halten Sie die °C/°F Taste gedrückt (ca. 5 Sek), um in den Kalibrierungsmodus zu gelangen.
- CAL blinkt auf dem Display und kurz danach 0°C /32°F.
- Optional: Sie können während dieser Zeit mit der LIGHT + oder HOLD - Taste einen anderen Wert einstellen (Voraussetzung ist ein zuverlässiger Messwert).
- Bestätigen Sie mit der °C/°F Taste. PASS erscheint auf dem Display.
- Das Gerät ist nun kalibriert.
- Herstellung von Eiswasser: Thermoskanne mit klein gestoßenem Eis komplett füllen. Danach die Thermoskanne mit kaltem Wasser auffüllen, so dass keine Luft mehr in den Zwischenräumen ist. Nach ca. 30 Minuten hat sich eine Temperatur von 0°C (+0,1°C) im Eiswasser der Thermoskanne gebildet.

9. Fehlerbeseitigung

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

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 wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Bestandteile hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.

- Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll!
Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationalen oder lokalen Bestimmungen abzugeben.
Die Bezeichnungen für enthaltene Schwermetalle sind: Cd=Cadmium, Hg=Quecksilber, Pb=Blei
- 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.

11. Technische Daten

Messbereich Temperatur	-50 °C... 300 °C/-58°F...+572°F
Auflösung	0,1 °C/0,2 °F
Genauigkeit	±1°C von -20 °C...150°C, ±2°F von -4 °F...302°F
Reaktionszeit	3...4 sec.
Schutzart	Wasserdicht IP 67
Spannungsversorgung	1x CR2032 Knopfzell-Batterie
Größe	160 (275) x 48 x 20 mm
Gewicht	79 g (nur das Gerät)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Deutschland
Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden. Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie auf unserer Homepage unter Eingabe der Artikel-Nummer in das Suchfeld.
www.tfa-dostmann.de 10/20



**Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi**



Cooking thermometer-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.
- 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 take particular note of the safety advice!
- 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 stainless steel probe
- Fast and accurate measurement
- MAX/MIN and HOLD functions
- Backlight
- For universal use, ideal for food checks, according to HACCP
- Integrated bottle opener as a hanging hole
- Magnetic attachment

3. 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.
- Unauthorized repairs, alterations or changes to the product are prohibited.
- 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.
- Batteries contain harmful acids and may be hazardous if swallowed. If a battery is swallowed, this can lead to serious internal burns and death within two hours. If you suspect a battery could have been swallowed or otherwise caught in the body, seek medical help immediately.
- Batteries must not be thrown into a fire, short-circuited, taken apart or recharged. Risk of explosion!
- Low batteries should be changed as soon as possible to prevent damage caused by leaking.
- Wear chemical-resistant protective gloves and safety glasses when handling leaking batteries.
- Be careful when handling the sharp probe. Always store the instrument folded in.

Important information on product safety!

- Do not expose the device to extreme temperatures, vibrations or shocks.
- Only the stainless steel probe is heat resistant up to 300 °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 (Fig. 1 + 2)

- A 1: Insertion probe
- A 2: Display
- A 3: °C/°F button
- A 4: HOLD/MAX MIN button
- A 5: LIGHT button
- A 6: Bottle opener as a hanging hole
- A 7: Battery compartment

5. Getting started and measuring temperature

- Remove the protective film from the display.
- Open the battery compartment by turning the lid in direction of the arrow (OPEN) using the enclosed plastic disc and remove the battery insulation strip. Close the battery compartment again. Pay attention to the sealing ring.
- 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.
- The sensor is located at the probe tip.
- For measuring the core temperature of meat: Plunge the probe at least 2.5 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.
- Turn off the instrument by retracting the probe. Insert the probe with a slight pressure into the provided slot. A click is heard.

6. Operation

6.1 Backlight

- Press the light button to activate the backlight for 5 seconds.

6.2 HOLD function

- Press the HOLD/MAX MIN button. The hold-function for the current temperature is activated.
- Press the HOLD/MAX MIN button again and you will return to normal mode.

6.3 MAX/MIN function

- Press and hold the HOLD/MAX MIN button. 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 HOLD/MAX MIN button again. MIN appears on the display. The lowest temperature is displayed since the instrument is switched on.
- Press and hold the HOLD/MAX MIN button in the MAX/MIN mode to clear the recorded reading.
- Press the HOLD/MAX MIN button again to exit the MAX/MIN mode.

6.4 °C/°F display change

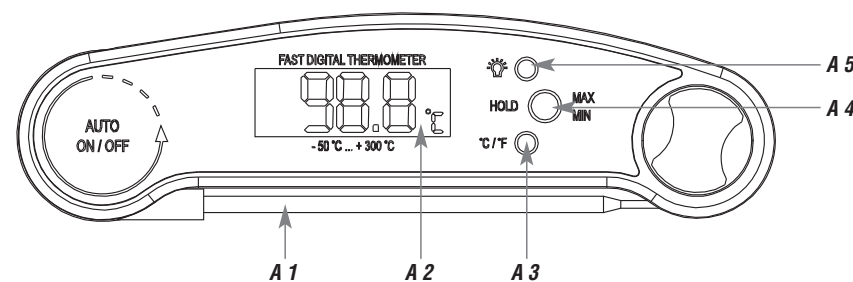
- Press the °C/°F button, to change between °C (default) or °F as temperature unit.



Kat. Nr. 30.1061



Fig. 1



Kat. Nr. 30.1061

Cooking thermometer-meat thermometer

GB

6.5 Sleep mode

- The sleep mode is activated when the instrument is not in use (approx. 10 minutes) and the probe is unfolded. The instrument will turn off automatically. Press any button and the temperature reappears again on the display.

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 display starts to fade.
- Open the battery compartment by turning the lid to the left (in the arrow direction) using the enclosed plastic disc and insert a new CR 2032 battery (+pole above).
- Close the battery compartment by turning the lid to the right.
- Note:** The instrument must be switched off before changing the battery (the temperature probe should be folded).

8. Calibration of the temperature display

- The thermometer has been adjusted in the factory. This function allows the user to recalibrate the temperature measurements with a reference source (ice water).
- Fold out the probe.
- Put the instrument for 3 minutes into a bowl with ice water until the temperature does not change anymore. Note that the probe is immersed at least two-thirds of its length.
- Press and hold the °C/°F button (5 sec.) to get into the calibration mode.
- CAL and shortly after 0°C/32°F flash on the display.
- Optional: You can enter a different value by pressing the LIGHT + or HOLD - button (assuming a reliable measured value).
- Confirm with the °C/°F button. PASS appears on the display.
- The device is now calibrated.
- Producing of ice water: Fill up a thermos bottle with crushed ice. Then fill cold water into the thermos bottle until the air comes out of the bottle. After approximately 30 minutes the ice water has a temperature of 0°C (+0,1°C).

9. 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
Weak display	→ 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.

10. Waste disposal

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



Never dispose of empty batteries and rechargeable batteries in ordinary household waste. 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 symbols for the contained heavy metals are: Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead



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

Please do not dispose of this product 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.

11. Specifications

Measuring range	
Temperature	-50 °C... 300 °C / -58 °F... +572 °F
Resolution	0,1°C/0,2°F
Accuracy	±1°C from -20 °C...150°C, ±2°F from -4 °F...302°F
Reaction time	3...4 sec.
Protection class	Waterproof IP 67
Power consumption	Button cell battery CR2032
Dimensions	160 (275) x 44 x 21 mm
Weight	70 g (device only)

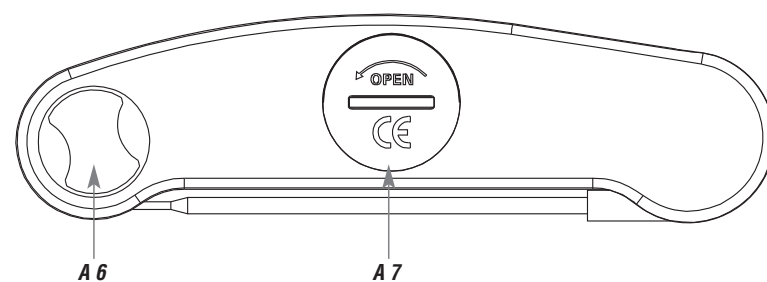
TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Germany

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

www.tfa-dostmann.de

10/20

Fig. 2



Kat. Nr. 30.1061

Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande

F

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.**
- 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 en acier inoxydable 110 mm
- Mesure rapide et précise
- Fonction MIN/MAX et HOLD
- Éclairage de fond
- Utilisation universelle, idéal pour des aliments, selon HACCP
- Ouvre-bouteille intégré sert également à accrocher
- 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.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation médicale.



Attention !
Danger de blessure !

- Gardez votre appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Les piles contiennent des acides nocifs pour la santé et peuvent être mortelles dans le cas d'une ingestion. Si une pile a été avalée, elle peut entraîner des brûlures internes graves ainsi que la mort dans l'espace de 2 heures. Si vous craignez qu'une pile ait pu être avalée ou ingérée d'une autre manière, quelle qu'elle soit, contactez immédiatement un médecin d'urgence.
- Ne jetez jamais de piles dans le feu, ne les court-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.
- Pour manipuler des piles qui ont coulé, utilisez des gants de protection chimique spécialement adaptés et portez des lunettes de protection !
- Soyez prudent en utilisant la sonde ! Assurez-vous toujours que le thermomètre est plié lorsqu'il n'est pas utilisé.



Conseils importants de sécurité du produit !

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs.
- Seule la sonde en acier inoxydable est résistante à une chaleur de 300 °C.
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes, un four ou un grill.
- Ne placez jamais la sonde 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 (Fig. 1 + 2)

- A 1 : Sonde
- A 2 : Affichage
- A 3 : Touche °C/°F
- A 4 : Touche HOLD/MAX MIN
- A 5 : Touche ECLAIRAGE
- A 6 : Ouvre-bouteilles pour l'accrocher
- A 7 : Compartiment à pile

5. Mise en service et mesure de la température

- Retirez le film de protection de l'affichage.
- Ouvrez le compartiment à pile en tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (en utilisant le disque en plastique fourni) et enlevez le film de protection de pile. Réfermez le compartiment à pile. Ce faisant faites attention à l'anneau de protection en caoutchouc.
- 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.
- Le palpeur se trouve à la pointe de la sonde.
- 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. Un clic se fait entendre.

6. Utilisation

6.1 Éclairage de fond

- Appuyez sur la touche ECLAIRAGE pour activer l'éclairage de fond pendant 5 secondes.

6.2 Fonction HOLD

- Appuyez sur la touche HOLD/MAX MIN. La température mesurée est retenue.
- Appuyez encore une fois sur la touche HOLD/MAX MIN afin de retourner au mode normal.

6.3 Fonction MAX/MIN

- Maintenez la touche HOLD/MAX MIN appuyée. 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 HOLD/MAX MIN. MIN apparaît sur l'écran. La température minimale apparaît sur l'écran dès l'allumage de l'appareil.

TFA

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi



Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande

F

- Maintenez la touche HOLD/MAX MIN appuyée en mode MAX/MIN pour effacer les valeurs MAX/MIN.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche HOLD/MAX MIN pour quitter le mode MAX/MIN.

6.4 Commutation °C/°F

- Appuyez sur la touche °C/°F, pour passer de l'affichage de la température en degrés °C (par défaut) à l'affichage en degrés °F.

6.5 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. L'appareil s'arrête automatiquement. Appuyez sur une touche de votre choix et l'écran affiche à nouveau la température.

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

- Remplacez la pile si l'affichage s'affaiblit.
- Ouvrez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la gauche en direction de la flèche (en utilisant le disque en plastique fourni) et insérez une nouvelle pile CR 2032 (polarité + vers le haut).
- Refermez le compartiment à pile en tournant le couvercle vers la droite.
- Remarque :** Veuillez-vous assurer que votre appareil est éteint avant de changer la pile (la sonde de température doit être repliée.)

8. Étalonnage de l'affichage de la température

- Le thermomètre est réglé en usine. Cette fonction permet à l'utilisateur d'étalonner l'affichage de la température avec une source de référence (eau glacée).
- Dépliez la sonde.
- Insérez la sonde pendant 3 minutes dans un récipient contenant de l'eau glacée, jusqu'à ce que la température reste constante.
- Si vous maintenez la touche °C/°F appuyée (pendant 5 secondes), vous passez en mode d'étalonnage.
- Sur l'écran clignote CAL et 0°C/32°F peu de temps après.
- Optionnel : Vous pouvez alors changer la valeur avec la touche ECLAIRAGE + ou HOLD - (sous réserve d'une valeur fiable).
- Validez au moyen de la touche °C/°F. PASS apparaît sur l'écran.
- L'appareil est maintenant calibré.
- Fabrication d'eau glacée : remplir complètement une bouteille thermos de glace pilée. Remplir ensuite la bouteille thermos d'eau froide, de sorte qu'il ne reste plus d'air dans les interstices. Après environ 30 minutes de l'eau glacée s'est formée dans la bouteille thermos et possède une température de 0°C (+0,1°C).

9. 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 faible	→ Changez la pile
Affichage incorrect	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure → Changez la pile

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

10. Traitement des déchets

Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.



Les piles usagées ne doivent pas être jetées dans les débris ménagers. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et piles rechargeables usagées à votre revendeur ou de les déposer dans une déchetterie proche de votre domicile conformément à la réglementation nationale et locale.



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

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.

11. Caractéristiques techniques

Plage de mesure	
Température	de -50 °C à 300 °C (de -58 °F à +572 °F)
Résolution	0,1°C/0,2°F
Précision	±1°C de -20°C...150°C, ±2°F de -4 °F...302°F
Temps de réponse	3...4 sec.
Classe	Étanche selon IP 67
Alimentation	Pile bouton 1 x CR2032
Dimensions du boîtier	160 (275) x 44 x 21 mm
Poids	70g (appareil seulement)

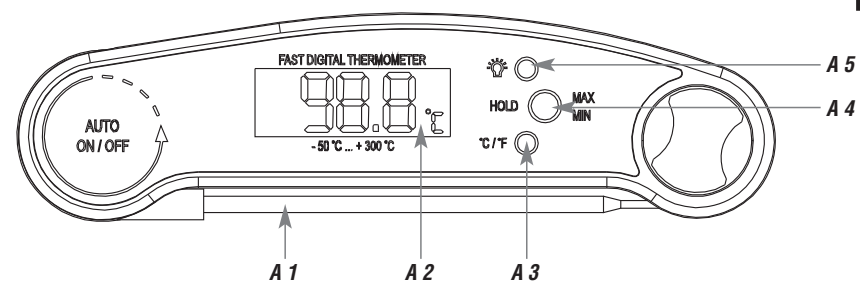
TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Allemagne

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

10/20

Fig. 1



Kat. Nr. 30.1061

Termometro di cucina - termometro di carne

Vi ringraziamo per aver scelto il prodotto della TFA.

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 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. Tutte le applicazioni e tutti i vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Per il controllo della temperatura di alimenti e bevande
- Termometro tascabile e pieghevole
- Sonda a penetrazione 110 mm in acciaio inossidabile
- Misurazione rapida e accurata
- Funzione MAX/MIN e HOLD
- Retroilluminazione
- Per varie applicazioni, ideale per alimenti, conforme HACCP
- Apribottiglie integrato utilizzabile come sospensione
- 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.
- Non sono consentite riparazioni, alterazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi medici.

Attenzione! Pericolo di lesioni:

- Tenete il dispositivo e la batteria lontano dalla portata dei bambini.
- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Se ingerite, le batterie possono essere mortali. Se una batteria venisse ingerita, potrebbe causare gravi ustioni e portare alla morte nel giro di due ore. Se si sospetta che una batteria sia stata ingerita o inserita nel corpo in altra maniera, consultare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzarle in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. Pericolo di esplosione!
- Sostituite quanto prima le batterie quasi scariche, in modo da evitare che si scarichino completamente.
- Quando si maneggiano batterie esaurite indossare sempre guanti resistenti alle sostanze chimiche e occhiali di protezione.
- Maneggiare con attenzione la sonda. Riporre il dispositivo sempre con la sonda piegata.

Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti.
- Solo la sonda è resistente alle alte temperature fino a 300 °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 (Fig. 1 + 2)

- A 1: Sonda a penetrazione
- A 2: Display
- A 3: Tasto °C/°F
- A 4: Tasto HOLD/MAX/MIN
- A 5: Tasto LUCE
- A 6: Apribottiglie come sospensione
- A 7: Vano batteria

5. Messa in funzione e misura della temperatura

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Aprire il vano batteria ruotando il coperchio (utilizzando il disco di plastica fornito) in direzione della freccia (OPEN) e togliere la striscia d'interruzione dalla batteria. Richiudere il vano batteria. Fare attenzione alla guarnizione.
- 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.
- Il sensore si trova nella punta della sonda.
- Per misurare la temperatura interna della 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. Si sente un clic.

6. Uso

6.1 Retroilluminazione

- Premere il tasto LUCE per attivare la retroilluminazione dopo 5 secondi.

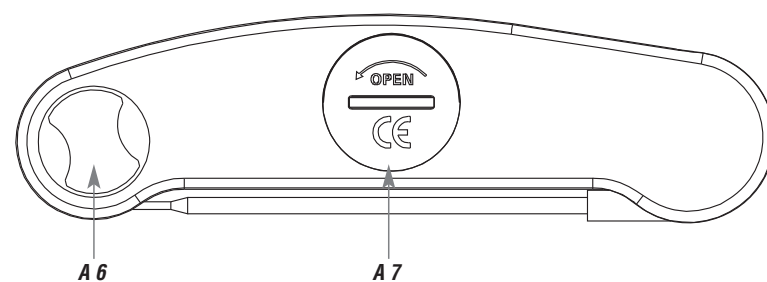
6.2 Funzione HOLD

- Premere il tasto HOLD/MAX/MIN. Viene fissata la temperatura misurata.
- Premere il tasto HOLD/MAX/MIN per ritornare alla modalità normale.

6.3 Funzione MAX/MIN

- Tenere premuto il tasto HOLD/MAX/MIN. Il dispositivo si trova in modalità MAX/MIN.
- MAX appare sul display. Viene visualizzata la temperatura massima registrata a partire dall'accensione del dispositivo.
- Premere nuovamente il tasto HOLD/MAX/MIN. MIN appare sul display. Viene visualizzato la temperatura minima registrata a partire dall'accensione del dispositivo.
- Tenere premuto il tasto HOLD/MAX/MIN in modalità MAX/MIN per riportare la visualizzazione ai valori attuali.
- Premere nuovamente il tasto HOLD/MAX/MIN per uscire dalla modalità MAX/MIN.

Fig. 2



Kat. Nr. 30.1061

Termometro di cucina - termometro di carne

6.4 Commutazione °C/°F

- Premere il tasto °C/°F per scegliere fra la visualizzazione della temperatura in gradi °C (predefinito) o °F.

6.5 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. L'apparecchio si spegne automaticamente. Premere un tasto a piacere e sul display viene visualizzato di nuovo la temperatura.

7. Cura e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o 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

- Cambiate la batteria se le indicazioni sul display diventano più deboli.
- Aprire il vano batteria ruotando il coperchio (utilizzando il disco di plastica fornito) verso sinistra in direzione della freccia. Inserire una batteria tipo CR2032 (polo + verso l'alto).
- Richiudere di nuovo il vano batteria ruotando il coperchio verso destra.
- **Nota:** Prima di sostituire la batteria, il dispositivo deve essere spento (ripiegare la sonda).

8. Calibrazione dell'indicazione della temperatura

- Il termometro viene inviato tarato dalla fabbrica. Questa funzione consente all'utente di calibrare la visualizzazione di temperatura con una fonte di riferimento (acqua gelata).
- Aprire la sonda.
- Inserire la sonda per 3 minuti in un contenitore con acqua gelata fino a che la temperatura non cambi più. Tenete presente che per questa operazione la sonda deve essere immersa per almeno i due terzi della sua lunghezza.
- Tenendo premuto per 5 secondi il tasto °C/°F, per passare alla modalità calibrazione.
- Sul display lampeggia CAL e in seguito 0°C/32°F.
- Opzionale: Mentre lampeggia, potete impostare il valore con il tasto LUCE + o HOLD - (assumendo un valore di misura affidabile).
- Confermare con il tasto °C/°F. Sul display appare PASS.
- L'apparecchio è ora calibrato.
- Preparazione dell'acqua gelata: Riempire completamente una caraffa termica con ghiaccio in pezzetti piccoli. Riempire la caraffa termica con acqua in modo che non vi sia più aria negli interstizi. Dopo circa 30 minuti, nell'acqua gelata della caraffa termica si è creata una temperatura di 0°C (+0,1°C).

9. 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 debole	→ 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.

10. Smaltimento

Questo prodotto è stato realizzato utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.

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

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono: Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo
Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico.

11. Dati tecnici

Campo di misura Temperatura	-50 °C... 300 °C / -58 °F...+572 °F
Risoluzione	0,1°C/0,2°F
Precisione	±1 di -20 °C...150°C, ±2°F di -4 °F...302°F
Tempo di reazione	3...4 seg.
Tipo di protezione	Impermeabile IP 67
Alimentazione	Pila a bottone 1 x CR2032
Dimensioni esterne	160 (275) x 44 x 21 mm
Peso	70 g (solo apparecchio)

TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Germania
È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse senza una precedente autorizzazione della TFA Dostmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso. È possibile trovare dati tecnici e informazioni aggiornate sul prodotto inserendo il numero di articolo sul nostro sito.
www.tfa-dostmann.de

**Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso**



Keukenthermometer-vleesthermometer

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

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- Leest u a.u.b. 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 aanvaardt wij geen aansprakelijkheid.
- Ook zijn wij niet verantwoordelijk voor verkeerde metingen en de mogelijke gevolgen die daaruit voortvloeien.
- Volg in elk geval de veiligheidsinstructies op!
- Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!

2. Hoe u uw nieuw apparaat kunt gebruiken en alle voordelen ervan in één oogopslag

- Voor de temperatuurcontrole van voedsel en dranken
- Digitale insteekthermometer op zakformaat
- Sonde uit roestvrij staal 110 mm
- Snelle en nauwkeurige meting
- MAX/MIN en HOLD functie
- Achtergrondverlichting
- Universeel toepasbaar, ideaal voor levensmiddel, volgens HACCP
- Geïntegreerde flesopener als hanger
- 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 eigenmachtig repareren, verbouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden.

Voorzichtig! Kans op letsel:

- Bewaar het apparaat en de batterij buiten de reikwijdte van kinderen.
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Het inslikken van batterijen kan levensgevaarlijk zijn. Als een batterij wordt ingeslikt, kan dit binnen 2 uur tot ernstige interne brandwonden en tot fataal letsel leiden. Als u denkt dat de batterijen zijn ingeslikt of in een willekeurig lichaamsdeel terecht zijn gekomen, dient u onmiddellijk medische hulp te zoeken.
- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen.
- Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen.
- Draag handschoenen die bestand zijn tegen chemicaliën en een beschermbril wanneer u met uitgelopen batterijen hanteert!
- Wees erg voorzichtig met de meetvoeler om ongelukken te voorkomen. Bewaar de thermometer opgeklapt.

Belangrijke informatie voor de productveiligheid!

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken.
- Alleen de voeler uit roestvrij staal is hittebestendig tot 300 °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.

4. Onderdelen (Fig. 1 + 2)

- A 1: Sonde
- A 2: Display
- A 3: °C/°F toets
- A 4: HOLD/MAX/MIN toets
- A 5: LICHT toets
- A 6: Flesopener als hanger
- A 7: Batterijvak

5. Inbedrijfstelling en temperatuurmeting

- Verwijder de beschermfolie van het display.
- Open het batterijvak met behulp van de bijgevoegde plastic schijf en draai het deksel in de richting van de pijl (OPEN), verwijder de batterijstrip. Sluit het batterijvak weer. Zorg voor de sluitring.
- 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.
- De sensor bevindt zich in het sondepunt.
- Voor het meten van de kerntemperatuur van het 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 voorgeziene uitsparing. Men hoort een klik.

6. Bediening

6.1 Achtergrondverlichting

- Druk op de LICHT toets en de achtergrondverlichting gaat gedurende 5 seconden branden.

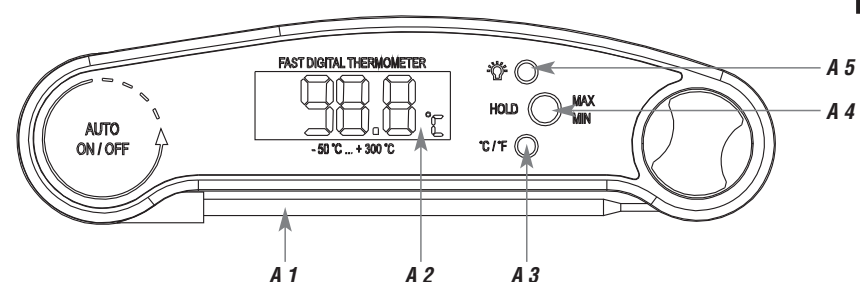
6.2 HOLD functie

- Druk op de HOLD/MAX/MIN toets. De temperatuurmeting wordt vastgehouden.
- Druk nog eens op de HOLD/MAX/MIN toets om naar de normaalmodus terug te keren.

6.3 MAX/MIN functie

- Houdt de HOLD/MAX/MIN toets ingedrukt. 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 HOLD/MAX/MIN toets. MIN verschijnt op het display. De laagste temperatuur wordt weergegeven sinds het apparaat is ingeschakeld.
- Houdt de HOLD/MAX/MIN toets in de MAX/MIN-modus ingedrukt om de MAX/MIN waarden te resetten.
- Druk nog eens op de HOLD/MAX/MIN toets, om de MAX/MIN modus te verlaten.

Fig. 1



Kat. Nr. 30.1061

Keukenthermometer-vleesthermometer

6.4 Overschakelen °C/°F

- Druk op de °C/°F toets, om de weergave van de temperatuur in °C (standaardinstelling) of °F te kiezen.

6.5 Energiespaarmodus

- Is het apparaat niet in gebruik (ca. 10 minuten), wordt in uitgeklaapte toestand automatisch de energiespaarmodus geactiveerd. Het apparaat schakelt zich automatisch uit. Druk op een willekeurige toets en deactieveer de slaapstand. Op het scherm verschijnt nu de temperatuur.

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 display zwakker wordt.
- Open het batterijvak met behulp van de bijgevoegde plastic schijf 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 naar rechts.
- OPMERKING:** Voordat u de batterij vervangt, moet het apparaat worden uitgeschakeld (sonde dichtklappen).

8. Kalibratie van de temperatuurweergave

- De thermometer is in de fabriek ingesteld. Met deze functie kan de gebruiker de indicatie van de temperatuur kalibreren met een referentiebron (ijswater).
- Klap de sonde open.
- Steeq nu de sonde gedurende 3 minuten in een kom met ijswater totdat de temperatuur niet meer verandert. Let er op, dat de voeler in de lengte ten minste voor twee derde ondergedompeld is.
- Houdt de °C/°F toets ingedrukt (circa 5 seconden) om de kalibratiemodus te activeren.
- Ijswater aanzetten: Thermoskan volledig met zo fijn mogelijk gestampt ijs vullen. Daarna de thermoskan met koud water bijvullen, zodat lucht uit de tussenruimten verdwijnt. Na circa 30 minuten heeft het ijswater in de thermoskan een temperatuur van 0°C (+0,1°C).
- Optioneel: U kunt nu in deze tijd met de **LICHT** + of **HOLD** - toets de waarde instellen (voorwaarde is een betrouwbare meetwaarde).
- Bevestig met de °C/°F toets. PASS verschijnt op het display.
- Het toestel is nu gekalibreerd.
- Ijswater aanzetten: Thermoskan volledig met zo fijn mogelijk gestampt ijs vullen. Daarna de thermoskan met koud water bijvullen, zodat lucht uit de tussenruimten verdwijnt. Na circa 30 minuten heeft het ijswater in de thermoskan een temperatuur van 0°C (+0,1°C).

9. Storingwijzer

Probleem	Oplossing
Geen indicatie	→ Sonde openklappen (eerst dichtklappen) → Batterij met de juiste poolrichting plaatsen (+ pool naar boven) → Batterij vervangen
Zwakte indicatie	→ Batterij vervangen
Geen correcte indicatie	→ Controleren of de sonde goed zit → Batterij vervangen

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

10. Verwijderen

Dit product is vervaardigd van hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.



Batterijen en accu's mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's bij uw dealer af te geven of naar de daarvoor bestemde containers volgens de nationale of lokale bepalingen te brengen om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

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



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval.

Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende plek van afgifte voor het verwijderen van elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk verwijderen te garanderen.

11. Technische gegevens

Meetbereik -Temperatuur	-50 °C... 300 °C /-58 °F...+572 °F
Resolutie	0,1°C/0,2°F
Precisie	±1°C van -20 °C...150°C, ±2°F van -4 °F...302°F
Reactietijd	3...4 sec.
Beschermingsklasse	Waterdicht IP 67
Spanningsvoorziening	Batterij: knoopcel CR 2032
Afmetingen	160 (275) x 44 x 21 mm
Gewicht	70 g (alleen het apparaat)

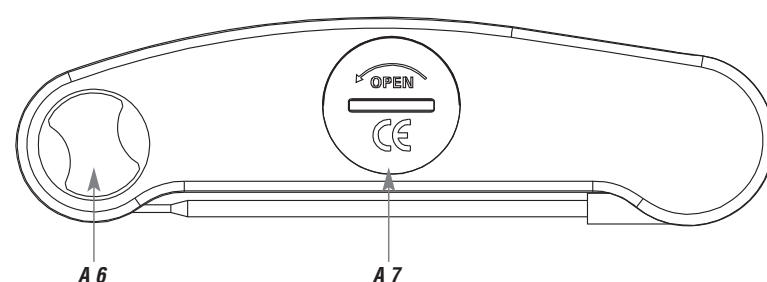
TFA Dostmann GmbH & Co. KG, Zum Ottersberg 12, D-97877 Wertheim, Duitsland

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

NL

Fig. 2



Kat. Nr. 30.1061

Termómetro de cocina - termómetro de carne

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

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 de acero inoxidable 110 mm
- Medición rápida y precisa
- Función MAX/MIN y HOLD
- Iluminación de fondo
- De uso universal, ideal para alimentos, según HACCP
- Abrebotellas integrado como colgador
- 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.
- No está permitido realizar reparaciones, transformaciones o modificaciones por cuenta propia en el dispositivo.
- 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 pilas contienen ácidos nocivos para la salud y pueden ser peligrosas si se ingieren. Si se ingiere una pila le puede causar dentro de 2 horas, quemaduras internas y llegar a la muerte. Si sospecha que se ha ingerido una pila o ha entrado en el cuerpo de otro modo, busque inmediatamente ayuda médica.
- No tire las pilas al fuego, no las cortocircuite, desmonte ni recargue, ya que existe riesgo de explosión.
- Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas.
- Utilice guantes protectores resistentes a productos químicos y gafas protectoras si manipula pilas con fugas de líquido!
- Tenga cuidado al utilizar la sonda de inserción. Guarde siempre el termómetro plegado.



¡Advertencias importantes sobre la seguridad del producto!

- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas.
- Solamente la sonda de acero inoxidable es resistente al calor hasta 300°C.
- No utilice el dispositivo en el microondas, horno o parrilla.
- Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- No sumerja el elemento de indicación en agua, pues podría introducirse humedad y inducir funciones erróneas. No limpiar en el lavavajillas.

4. Componentes (Fig. 1 + 2)

- A 1: Sonda de inserción
A 2: Pantalla
A 3: Tecla °C/°F
A 4: Tecla HOLD/MAX MIN
A 5: Tecla LUZ
A 6: Abrebotellas como colgador
A 7: Compartimento de la pila

5. Puesta en marcha y medición de la temperatura

- Despegue la película protectora de la pantalla.
- Abra el compartimento de la pila, gire la tapa usando el disco de plástico adjunto en dirección de la flecha y quite la tira de interrupción de la pila. Cierre de nuevo el compartimento de la pila. Preste atención al anillo sellado.
- 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.
- El sensor se encuentra en la punta de la sonda.
- 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 cartilago ni sobresalir de la carne.
- Para apagar el dispositivo cierre la sonda colocando-la en la abertura prevista con una ligera presión. Se escucha un clic.

6. Manejo

6.1 Iluminación de fondo

- Para activar la iluminación de fondo durante 5 segundos pulse la tecla **LUZ**.

6.2 Función HOLD

- Pulse la tecla **HOLD/MAX MIN**. La última temperatura medida permanecerá en el display.
- Pulse nuevamente la tecla **HOLD/MAX MIN** para volver al modo normal.

6.3 Función MAX/MIN

- Mantenga pulsada la tecla **HOLD/MAX MIN**. 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 **HOLD/MAX MIN**. En la pantalla aparece MIN. El valor mínimo de la temperatura se indica en la pantalla desde que el dispositivo está encendido.
- Mantenga pulsada la tecla **HOLD/MAX MIN** en modo de MAX/MIN para borrar los valores correspondientes.
- Pulse otra vez la tecla **HOLD/MAX MIN** para abandonar el modo de MAX/MIN.

E

Instrucciones de uso Gebruiksaanwijzing Istruzioni per l'uso



Termómetro de cocina - termómetro de carne

6.4 Conmutación °C/°F

- Pulse la tecla °C/°F para seleccionar entre la indicación de la temperatura en °C (nivel preseleccionado) o °F.

6.5 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. El dispositivo se desconecta automáticamente. Pulse cualquier tecla, a continuación la pantalla indicará de nuevo la temperatura.

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

- Cambie la pila cuando la visualización de la pantalla esté más débil.
- Abra el compartimento de la pila, gire la tapa usando el disco de plástico adjunto en dirección de la flecha y coloque una pila nueva (CR2032) con el polo + hacia arriba.
- Cierre de nuevo el compartimento de la pila, gire la tapa a la derecha.
- NOTA:** Antes de cambiar la pila el dispositivo debe estar apagado (cierre la sonda de temperatura).

8. Calibración de la pantalla de la temperatura

- El termómetro está ajustado en fábrica. Esta función permite al usuario calibrar la visualización de la temperatura con una fuente de referencia (agua helada).
- Desplegar la sonda de inserción.
- Cuelgue el sensor durante 3 minutos en un recipiente con agua helada hasta que la temperatura deje de variar. Durante esta operación, preste atención a que estén sumergidas dos terceras partes del sensor.
- Mantenga pulsada la tecla °C/°F (aproximadamente 5 segundos) para acceder al modo de calibración.
- CAL parpadea en la pantalla y después 0°C /32°F.
- Optional: Puede ajustar el valor con la tecla **LUZ** + o **HOLD** - durante este tiempo (esto requiere un valor medido fiable).
- Confirme con la tecla °C/°F. En la pantalla aparece PASS.
- El dispositivo estará ahora calibrado.
- Preparación de agua helada: Llene completamente un termo con hielo picado lo más pequeño posible. Acto seguido, llene el termo con agua fría hasta que no quede aire entre los espacios del hielo. Después de aproximadamente 30 minutos, el agua helada del interior del termo habrá alcanzado una temperatura de 0°C (+0,1°C).

9. 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 débil	→ 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.

10. Eliminación

Este producto ha sido fabricado usando materiales y componentes que pueden ser reciclados y reusados.



Las pilas y baterías no pueden desecharse en ningún caso junto con la basura doméstica. 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.

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



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

No deseché 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.

11. Datos técnicos

Gama de medición	
Temperatura	-50 °C... 300 °C /-58 °F...+572 °F
Resolución	0,1°C/0,2°F
Precisión	±1°C a -20 °C...150°C, ±2°F a -4 °F...302°F
Tiempo de respuesta	3...4 sec.
Clase de protección	Estanco al agua IP 67
Alimentación de tensión	Pila de botón CR 2032
Dimensiones del cuerpo	160 (275) x 44 x 21 mm
Peso	70 g (solo dispositivo)

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

10/20