

Tillbehör

30.3525.60

2 rostfria klipp för att fixera sonden

Bruksanvisning

TFA



Kat.-nr. 14.1512

CE

Fig. 1

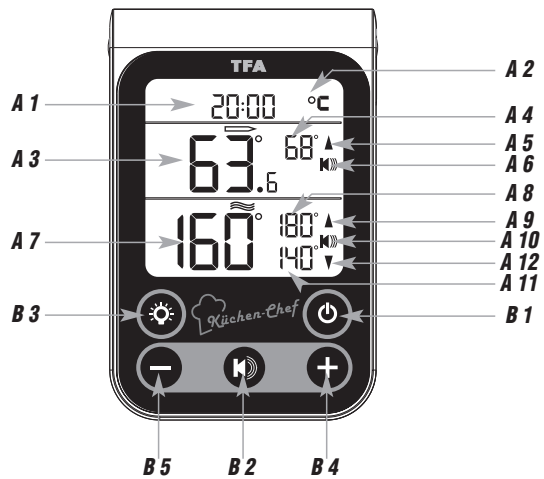


Fig. 2

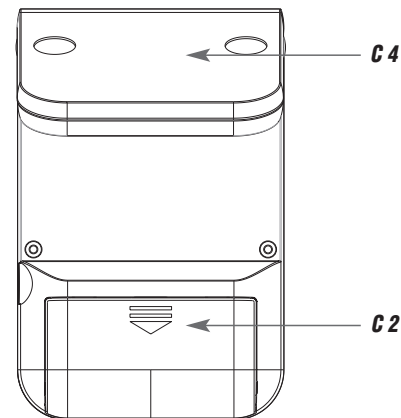
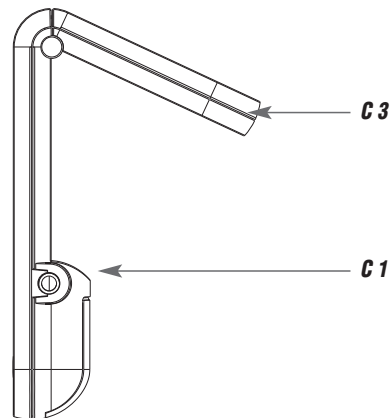
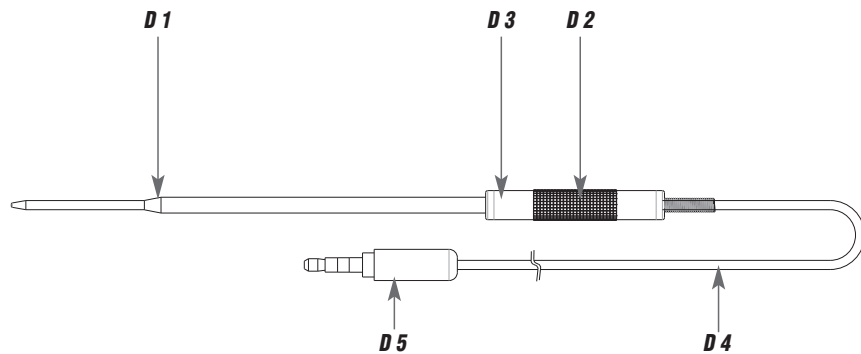


Fig. 3



Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer

S

Tack för att du väljer detta instrument från TFA.

1. Innan du använder den här produkten

- **Var vänlig och se till att du läser igenom bruksanvisningen noggrant.** Denna information hjälper dig att bekanta dig med din nya enhet, att lära sig alla dess funktioner och delar, för att ta reda på viktiga detaljer kring dess första användning och hur man använder den och att få råd i händelse av ett fel.
- **Att följa och respektera anvisningarna i din manual kommer att förhindra skador på ditt instrument och förlust av dina lagstadgade rättigheter som uppstår på grund av felaktig användning. Vi ska inte hållas ansvariga för eventuella skador som uppstår till följd av att vi inte följer dessa instruktioner.**
- **Likasa tar vi inget ansvar för eventuella felaktiga avläsningar eller för eventuella konsekvenser som följer av dem.**
- **Ta särskilt del av säkerhetsråden!**
- **Vänligen förvara denna bruksanvisning säkert för framtida referens.**

2. Leveransinnehåll

- Digital kött / ugnstermometer
- Rostfri givare med ca. 120 cm kabel (Kat. Nr 30.3528)
- Bruksanvisning

3. Användningsområde och alla fördelar med ditt nya instrument i korthet

- Samtidig övervakning av ugnen och kärntemperaturen
- För optimal beredning av kött och fjäderfä

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer

- Kan användas till ugnen eller grillen, även idealisk för matlagning vid låga temperaturer
- Rostfri givare med ca. 120 cm kabel
- Individuella måltemperaturer kan programmeras
- Larmvarning när måltemperaturen nås
- Tid
- Bakgrundsbelysning
- Med magnet och bordsstativ (utvikbart)

4. För din säkerhet

- Denna produkt är uteslutande avsedd för det användningsområde som beskrivs ovan. Den bör endast användas enligt beskrivningen inom dessa anvisningar.
- Otillåtna reparationer, förändringar eller ändringar av produkten är förbjudna.
- Denna produkt ska inte användas för medicinska ändamål.



Varning!
Risk för skada:

- Använd värmetåliga skyddshandskar när du rör vid sonden under eller efter tillagningen. Risk för brännskador!
- Använd inte instrumentet i mikrovågsugnen.
- Var försiktig när du hanterar den vassa givaren.

6



Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer



- Förvara detta instrument och batterierna utom räckhåll för barn.
- Batterier innehåller skadliga syror och kan vara farliga vid förtäring. Om ett batteri sväljs kan detta leda till allvarliga inre brännskador och dödsfall inom två timmar. Om du misstänker att ett batteri kan ha svalts eller på annat sätt hamnat i kroppen, sök medicinsk hjälp omedelbart.
- Batterier får inte kastas i elden, kortslutas, tas isär eller laddas upp. Risk för explosion!
- Svaga batterier bör bytas så snart som möjligt för att förhindra skador som orsakas av läckage. Använd aldrig en kombination av gamla och nya batterier tillsammans, och inte heller batterier av olika typer.
- Använd kemikaliebeständiga skyddshandskar och skyddsglasögon vid hantering av läckande batterier.



Viktig information om produktsäkerhet!

- Utsätt inte displayenheten för extrema temperaturer, vibrationer eller stötar. Endast givaren och kabeln är värmebeständiga upp till 300°C. Håll aldrig sonden direkt över elden.
- Sänk inte ner displayenheten, givarhandtaget och kabeln i vatten. Vatten kan tränga igenom och orsaka felfunktion. Ej lämplig för diskmaskin.
- Var försiktig med gångjärn och vassa kanter. Dra eller böj inte kabeln.

5. Delar

A: Display (Fig. 1):

A 1: Tid

A 2: Temperaturenhet

7

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer**Skärm för kärntemperatur****A 3:** Aktuell kärntemperatur**A 5:** Symbol övre temperaturgräns**A 4:** Måttemperatur**A 6:** Symbol för larm**Temperaturvisning för ugn****A 7:** Aktuell ugnstemperatur**A 9:** Symbol för övre temperaturgräns**A 11:** Nedre temperaturgräns**A 8:** Övre temperaturgräns**A 10:** Symbol för larm**A 12:** Symbol för nedre temperaturgräns**B: Knappar (Fig. 1):****B 1:** **PÅ/AV** knapp**B 3:** **LJUS** knapp**B 5:** – knapp**B 2:** **LARM** knapp**B 4:** + knapp**C: Hölje (Fig. 2):****C 1:** Uttag för temperaturgivare**C 3:** Stativ (utvikbart)**C 2:** Batterifack**C 4:** Magnet**D: Givare (Fig. 3):****D 1:** Givare**D 2:** Handtag**Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer****D 3:** Ugnstemperaturgivare**D 5:** Givarkontakt**D 4:** Kabel**6. Komma igång**

- Koppla in givarkabelkontakten i uttaget.
- Öppna batterifacket och sätt i två nya AAA 1,5 V-batterier. Kontrollera att polariteten är korrekt. Alla segment kommer att visas kort.
- Stäng batterifacket igen.
- Timsiffrorna blinkar.
- Tryck på knappen + eller – för att ställa in timmarna.
- Bekräfta inställningen med **PÅ/AV** knappen.
- Ställ in minuterna på samma sätt.
- Bekräfta inställningen med **PÅ/AV** knappen.
- Den övre displayen visar tiden, den mellersta och nedre displayen visar aktuell temperatur.
- Enheten är klar för användning.

7. Drift

- Tryck på **PÅ/AV** knappen för att slå på eller av instrumentet.
- Tryck och håll in **LARM** knappen om du vill ändra mellan °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit) som temperaturenhet.

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer

- Tryck på **LJUS** knappen. Bakgrundsbelysningen aktiveras en kort stund
- Tryck på och håll ned **+** eller **-** knappen i inställningsläge för snabbt läge.
- Tryck på och håll in **PÅ/AV** knappen i normalt läge i tre sekunder, för att gå in i tidsinställningsläget.

7.1 Mätförfarande

- För mätning av kärntemperaturen på kött: För in givaren minst 2,5 cm i mitten av den tjockaste delen av köttet; för fjäderfä, mellan bålen och låret - den bör inte röra ben eller brosk och den bör inte sticka ut ur köttet. Sätt köttet i ugnen och ställ in relevant ugnstemperatur. Givaren bör vara kvar i köttet under hela tillagningen.
- Ugnstemperaturen mäts samtidigt.
- För ut kabeln till utsidan. Kabeln anpassar sig till ugnstättningen. Var försiktig med gångjärn och vassa kanter.
- Placera termometern nära ugnen (kabelldängd ca. 120 cm). Du kan antingen fästa enheten på en metallyta med dess magnet eller använda det utfällbara stativet för att placera den på en plan yta eller för att hänga den.

7.2 Temperaturlarm

- Tryck på **LARM** knappen för att gå in i larmläget.
- “- -” visas på kärntemperaturdisplayen och symbolen ▲ och alarmsymbolen **⏏** blinkar.
- För att aktivera alarmet tryck på **PÅ/AV** knappen. Alarmsymbolen **⏏** visas.
- 70°C (standard) eller det senast justerade värdet blinkar på displayen.
- Tryck på **+** eller **-** knappen för att ställa in önskad kärntemperatur.
- Bekräfta inställningen med **LARM** knappen.



Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer

- “- -” visas på ugnstemperaturdisplayen och symbolen ▲ och alarmsymbolen **⏏** blinkar.
- För att aktivera det övre ugnstemperaturlarmet tryck på **PÅ/AV** knappen. Alarmsymbolen **⏏** visas
- 70°C (standard) eller det senast justerade värdet blinkar på displayen.
- Du kan använda knappen **+** eller **-** för att ställa in den övre temperaturgränsen.
- Bekräfta inställningen med **LARM** knappen.
- “- -” visas på ugnens temperaturdisplay och alarmsymbolen **⏏** blinkar.
- “- -” visas på ugnstemperaturdisplayen och symbolen ▲ och alarmsymbolen **⏏** blinkar.
- För att aktivera det lägre ugnstemperaturlarmet tryck på **PÅ/AV** knappen. Alarmsymbolen **⏏** visas.
- 0°C (standard) eller det senast justerade värdet visas på displayen. Du kan använda knappen **+** eller **-** för att ställa in den nedre temperaturgränsen.
- Bekräfta inställningen med **LARM** knappen.

7.3 Vid larm

- Enheten kommer att varna dig med en pip:
 - Så snart kärntemperaturen uppnåtts
 - Om den inställda övre temperaturgränsen i tillagningskammaren överskrids
 - Om temperaturen fallit under den inställda nedre temperaturgränsen i tillagningskammaren.
- Bakgrundsbelysningen tänds.
- Tryck på valfri knapp för att stoppa larmljudet.

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer



- Larmsymbolen fortsätter att blinka tills den uppmätta kärntemperaturen har fallit under den inställda temperaturgränsen eller tills den uppmätta ugnstemperaturen är inom larmgränserna.
- Larmljudet stängs automatiskt av efter 3 minuter om det inte stoppas manuellt.
- För att stänga av larmfunktionerna, tryck på **PÅ/AV** knappen i respektive larmläge. Alarmsymbolen visas.

8. Skötsel och underhåll

- Rengör instrumentet och givaren med en mjuk fuktig trasa. Använd inte lösningsmedel eller skurmedel. Skydda den mot fukt.
- Skulle vatten eller ånga komma in i enhetens uttag skulle det kunna påverka kontakten med givaren. Torka givarkontakten med en trasa innan du ansluter den till ditt instrument.
- Stäng av instrumentet efter användning.
- Ta ut batterierna om enheten inte kommer att användas under en längre tid.
- Förvara enheten på en torr plats.

8.1 Batteribyte

- Byt batterierna när batterisymbolen visas på displayen.
- Öppna batterifacket och sätt i två nya AAA 1,5 V-batterier, polaritet som illustreras.
- Stäng batterifacket igen.

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer



9. Felsökning

Problem	Lösning
Ingen visning	<ul style="list-style-type: none"> → Tryck på PÅ/AV knappen för att koppla på instrumentet → Se till att batteriernas polaritet är korrekt → Byt batterier
Felaktig indikering	<ul style="list-style-type: none"> → Byt batterier → Kontrollera kontakten mellan givarkontakt och uttag, torka den vid behov
Display “- - - °C”	<ul style="list-style-type: none"> → Koppla in sensorkabeln → Kontrollera kontakten mellan kontakt och uttag → Temperaturen är utanför mätområdet
Temperaturvisning är för hög	<ul style="list-style-type: none"> → Kontrollera givarens position i köttet

Om enheten inte fungerar trots dessa åtgärder kontaktar du återförsäljaren där du köpte produkten.

10. Avfallshantering

Denna produkt har tillverkats med hjälp av högkvalitativa material och komponenter som kan återvinnas och återanvändas.

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer

Släng aldrig tomma batterier och laddningsbara batterier i vanliga hushållssopor. Som konsument är du enligt lag skyldig att ta dem till din butik eller till en lämplig samlingsplats beroende på nationella eller lokala bestämmelser för att skydda miljön.

Symbolerna för de tungmetaller som ingår är: Cd=kadmium, Hg=kvicksilver, Pb=bly



Denna produkt är märkt i enlighet med EU:s direktiv om elektriska eller elektroniska produkter för avfall (WEEE).

Var god kasta inte denna produkt i vanliga hushållssopor. Som konsument är du skyldig att ta uttjänta produkter till en angiven återvinningsplats för bortskaffande av elektriska och elektroniska produkter, för att säkerställa miljökompatibel bortskaffande.

11. Specifikationer

Mätområde	-20 °C... 300 °C (-4...+572 °F)
-----------	---------------------------------

Upplösning

Kärntemperatur	0.1 °C
Ugnstemperatur	1 °C

Kabellängd	1,2 m
------------	-------

Küchen-Chef – Digital kött / ugnstermometer

Strömförbrukning	2 x AAA 1,5 V batteries (not included) Använd alkaliska batterier
------------------	--

Hölje dimension	60 x 20 (96) x 99 (61) mm
-----------------	---------------------------

Vikt	80 g (endast enheten)
------	-----------------------

Ingen del av denna bruksanvisning får återges utan skriftligt medgivande från TFA Dostmann. De tekniska uppgifterna är korrekta vid tidpunkten för att gå till tryck och kan ändras utan föregående meddelande.
De senaste tekniska uppgifterna och informationen om din produkt hittar du genom att ange produktnumret på vår hemsida.

www.tfa-dostmann.de

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

11/20