

Fig. 1

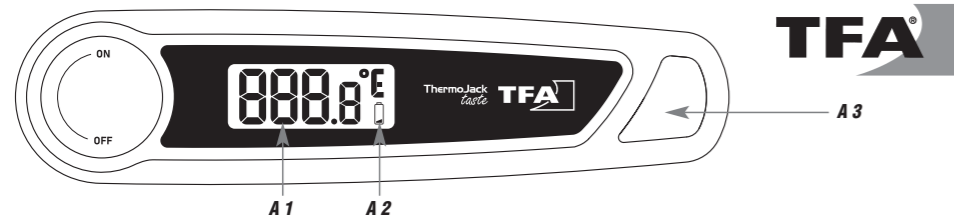
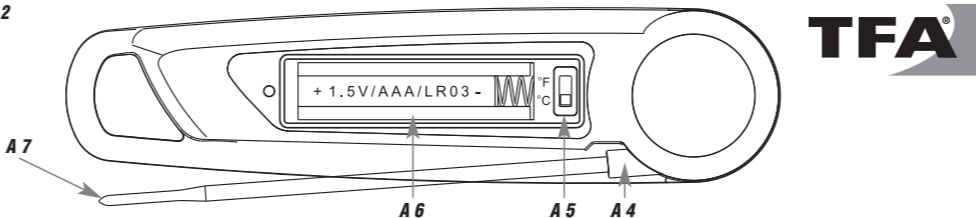


Fig. 2



Bedienungsanleitung Instruction manual Mode d'emploi



Kat. Nr. 30.2035.01

(GB)

Digital kitchen 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.
- The operating instructions are enclosed with the device or can be downloaded at www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals
- Following and respecting the instructions in your manual will prevent damage to your instrument and loss of your statutory rights arising from defects due to incorrect use.
- We shall not be liable for any damage occurring as a result of non-following of these instructions.
- Likewise, we take no responsibility for any incorrect readings or for any consequences resulting from them.
- Please pay particular attention to the safety notices!
- Please keep this instruction manual safe for future reference.

2. Delivery contents

- Digital probe thermometer
- Instruction manual

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

- Pocket-sized fold-out thermometer
- 101 mm stainless steel probe
- Protected against water jets (IP 65 standard)
- With hanging hole
- For universal use, ideal for temperature control of food and drinks

4. 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.
- Unauthorised repairs, alterations or changes to the product are prohibited.
- This product is not to be used for medical purpose.



WARNING!

- Keep this device and the battery out of reach of children.
- Small parts can be swallowed by children (under three years old).
- 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. Make sure the polarities are correct. Remove the battery if you do not use the device for a long period of time. Avoid contact with skin, eyes and mucous membranes when handling leaking batteries. In case of contact, immediately rinse the affected areas with water and consult a doctor.
- Be careful when handling the pointed probe. Always store the instrument folded in.



CAUTION!

- Do not expose the device to extreme temperatures, vibrations or shocks.
- Only the stainless-steel probe is heat resistant up to 300 °C.
- Never hold the probe directly over a fire.
- Do not use the instrument in the microwave, oven or grill.
- The temperature measurement can be affected by the magnetic fields of an induction cooktop.
- Wear heat-resistant protective gloves when touching the probe during or after cooking.
- Protected against water jets (IP 65 standard) Do not immerse the display unit in water. Water can penetrate and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.
- Clean the device with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents.
- Store the device in a dry place.

5. Elements (Fig. 1 + 2)

- A 1:** Temperature display
- A 2:** Battery symbol
- A 3:** Hanging hole
- A 4:** Probe ON/OFF
- A 5:** °C/°F switch
- A 6:** Battery compartment (screwed)
- A 7:** Temperature sensor

6. Getting started/Operation

- Remove the protective film.
- Open the battery compartment at the back with a suitable screwdriver. Insert a new battery AAA 1.5 V, ensure that the battery polarities are correct. Slide the °C/°F switch to change between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) as temperature unit.
- Carefully screw the battery cover back in place.
- Fold out the probe.
- The instrument automatically turns on at an angle of 45 °.
- The device is ready for use. The current temperature is displayed.
- The sensor is located at the probe tip. To measure the temperature, insert the probe at least 2 cm deep into the object. To measure the core temperature of meat: Remove the meat from the oven/barbecue. Plunge the probe 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.

Digitales 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.
- Die Bedienungsanleitung liegt dem Gerät bei oder zum Download unter www.tfa-dostmann.de/service/downloads/anleitungen
- 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 die Bedienungsanleitung gut auf!

2. Lieferumfang

- Digitales Einstichthermometer
- Bedienungsanleitung

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

- Klappthermometer im Taschenformat
- Edelstahl-Einstechfühler 101 mm
- IP 65 geschützt gegen Strahlwasser
- Mit Aufhängeloch
- Vielseitig einsetzbar, ideal zur Temperaturkontrolle von Speisen und Getränken

4. 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.



WARNUNG!

- Halten Sie das Gerät und die Batterie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kleinteile können von Kindern (unter drei Jahren) verschluckt werden.
- Batterien enthalten gesundheitsschädliche Säuren und können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Würde 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.

Digitales Küchenthermometer/Fleischthermometer

- Batterien nicht ins Feuer werfen, kurzschließen, auseinandernehmen oder aufladen. **Explosionsgefahr!**
- Um ein Auslaufen der Batterie zu vermeiden, sollten schwache Batterien möglichst schnell ausgetauscht werden. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterie. Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden. Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. umgehend die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.
- Vorsicht beim Umgang mit der spitzen Einstichsonde. Das Thermometer nur eingeklappt aufbewahren.



ACHTUNG!

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus.
- Nur der Edelstahl-Einstechfühler ist hitzebeständig bis 300°C.
- Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle, im Backofen oder Grill.
- Die Temperaturmessung kann von den Magnetfeldern eines Induktionskochfeldes beeinträchtigt werden.
- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Einstechfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren.
- Das Gerät entspricht dem Schutzgrad IP 65 und ist gegen Strahlwasser geschützt. Tauchen Sie das Anzeigeelement nicht in Wasser, sonst kann Feuchtigkeit eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden!
- Bewahren Sie Ihr Gerät an einem trockenen Platz auf.

5. Bestandteile (Fig. 1 + 2)

- A 1:** Temperaturanzeige
- A 2:** Batteriesymbol
- A 3:** Aufhängeloch
- A 4:** Einstechfühler ON/OFF
- A 5:** °C/°F Schalter
- A 6:** Batteriefach (verschraubt)
- A 7:** Temperatursensor

6. Inbetriebnahme und Bedienung

- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite mit einem passenden Schraubenzieher. Legen Sie eine neue Batterie 1,5 V AAA ein, +/- Pol wie abgebildet. Mit dem °C/°F Schalter können Sie zwischen Celsius und Fahrenheit als Temperatureinheit wählen.
- Schrauben Sie den Batteriefachdeckel wieder sorgfältig zu.
- Klappen Sie den Einstechfühler aus.
- Das Gerät schaltet sich automatisch bei einem Ausklappwinkel von 45° an.
- Das Gerät ist jetzt betriebsbereit. Die Temperatur wird angezeigt.

Digitales Küchenthermometer/Fleischthermometer

- Der Sensor befindet sich in der Fühlerspitze. Stecken Sie den Fühler mindestens 2 cm tief in das Messobjekt. Zum Messen der Kerntemperatur von Fleisch: Nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen/vom Grill. Stecken Sie den Fühler in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen.
- Der Einstechfühler hat einen Ausklappwinkel bis 180°.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Einstichsonde einklappen und in die dafür vorgesehene Aussparung einführen.

7. Fehlerbeseitigung

| Problem | Fehlerbeseitigung |
|--------------------|--|
| Keine Anzeige | → Einstechfühler ausklappen → Batterie polrichtig einlegen → Batterie wechseln |
| Unkorrekte Anzeige | → Batterie wechseln → Sitz des Einstechfühlers prüfen |

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

8. Entsorgung

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht über die eingerichteten Sammelsysteme.



Entsorgung des Elektrogeräts

Entnehmen Sie nicht festverbaute Batterien und Akkus aus dem Gerät und entsorgen Sie diese getrennt.

Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Rückgabe ist unentgeltlich. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften!



Entsorgung der Batterien

Batterien und Akkus dürfen keinesfalls in den Hausmüll. Sie enthalten Schadstoffe, die bei unsachgemäßer Entsorgung der Umwelt und der Gesundheit Schaden zufügen können. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationalen oder lokalen Bestimmungen abzugeben. Die Rückgabe ist unentgeltlich.

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

9. Technische Daten

| | |
|------------------------|--|
| Messbereich Temperatur | -40 °C... 300 °C (-40...572°F) |
| Genauigkeit | ±0,5 °C@ 0° C...100° C ±1 °C @ -20 °C...0° C, 100 °C...150 °C ±1,5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C |
| Auflösung | 0,1 °C |
| Spannungsversorgung | Batterie 1,5 V AAA (nicht inklusive) |
| Messintervall | 1 Sekunde |
| Messgeschwindigkeit | T90 – 8 Sekunden |
| Schutzklasse | IP 65 |
| Gehäusemaß | 35 x 21 x 141 (242) mm |
| Gewicht | 47 g (nur das Gerät) |

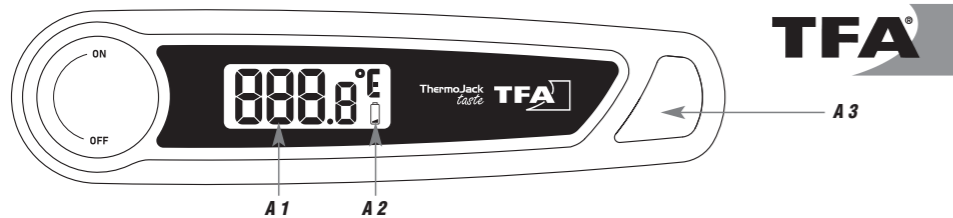
TFA Dostmann GmbH & Co. KG
Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Deutschland

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 Artikelnummer in das Suchfeld.

www.tfa-dostmann.de

02/25

Fig. 1



Digital kitchen thermometer - meat thermometer

- The probe has a total angle of 180 °.
- Turn off the instrument by retracting the probe. Insert the probe into the provided slot.

7. Troubleshooting

| Problem | Solution |
|------------|---|
| No display | <ul style="list-style-type: none"> → Fold out the probe → Ensure that the battery polarity is correct → Change the battery |

Incorrect indication

- Change the battery
- Check the position of the probe

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

8. Waste disposal

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

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

Disposal of the electrical device

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

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

This product must not be disposed of in ordinary household waste. As a consumer, you are required to take end-of-life devices to a designated collection point for the disposal of electrical and electronic equipment, in order to ensure environmentally-compatible disposal. The return service is free of charge. Observe the current regulations in place!

Disposal of the batteries

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

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

9. Specifications

Measuring range temperature
-40 °C... 300 °C (-40...572°F)

Digital kitchen thermometer - meat thermometer

Accuracy

±0.5 °C@ 0° C...100° C
±1 °C @ -20 °C...0 °C, 100 °C...150 °C
±1.5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C

Resolution

0.1 °C

Power consumption

Battery 1 x AAA 1,5 V (not included)

Measuring interval

1 second

Measuring speed

T90 – 8 seconds

Protection class

IP 65

Housing dimension

35 x 21 x 141 (242) mm

Weight

47 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

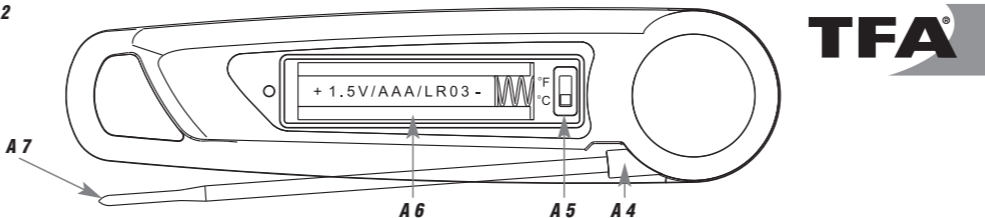
02/25



Instruction manuals

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

Fig. 2



Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande numérique

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

1. Avant d'utiliser votre appareil

- **Veuillez lire attentivement le 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**
- En respectant ce mode d'emploi, vous éviterez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme.
- Nous n'assumons aucune responsabilité pour des dommages qui auraient été causés par le non-respect du présent mode d'emploi.
- **De même, nous n'assumons aucune responsabilité pour des relevés incorrects et les conséquences qu'ils pourraient engendrer.**
- **Suivez bien toutes les consignes de sécurité !**
- **Conservez soigneusement le mode d'emploi !**

2. Contenu de la livraison

- Thermomètre numérique à sonde
- Mode d'emploi

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

- Thermomètre de poche pliable
- Sonde en acier inoxydable 101 mm
- Résistant aux éclaboussures IP65
- Avec œillet de suspension
- Utilisation universelle, idéal pour le contrôle de la température des aliments et des boissons

4. Pour votre sécurité

- Le produit est destiné uniquement à l'utilisation décrite ci-dessus. N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
- Vous ne devez en aucun cas réparer, démonter ou modifier l'appareil par vous-même.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation médicale.



AVERTISSEMENT !

- Placez votre appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Les petites pièces peuvent être avalées par les enfants (moins de trois ans).
- 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. Veillez à la bonne polarité de la pile. Retirez la pile si vous n'utilisez pas votre appareil pendant une durée prolongée. Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide des piles. En cas de contact, rincez immédiatement les zones concernées à l'eau et consultez un médecin.
- Faites attention en utilisant la sonde pointue. Assurez-vous toujours que le thermomètre est plié lorsqu'il n'est pas utilisé.



ATTENTION !

- 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.
- Ne placez jamais la sonde directement sur le feu.
- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes, un four ou un grill.
- La mesure de la température peut être affectée par les champs magnétiques d'une plaque de cuisson à induction.
- Portez toujours des gants de protection contre les risques de brûlures, lorsque vous manipulez la sonde pendant ou après la cuisson.
- L'appareil correspond au degré de protection IP 65 et est protégé contre les jets d'eau. N'immergez pas l'appareil d'affichage dans l'eau car l'humidité pourrait pénétrer et causer un dysfonctionnement. L'appareil ne peut pas être lavé au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage de votre appareil, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs !
- Conservez votre appareil dans un endroit sec.

5. Composants (Fig. 1 + 2)

- A 1 :** Affichage de la température
- A 2 :** Symbole de pile
- A 3 :** Œillet de suspension
- A 4 :** Sonde ON/OFF
- A 5 :** Interrupteur °C/°F
- A 6 :** Compartiment à pile (vissé)
- A 7 :** Capteur de température

6. Mise en service/Utilisation

- Retirez le film de protection.
- Ouvrez le compartiment à pile sur le dos avec un tournevis adapté. Insérez une nouvelle pile de type 1,5 V AAA, polarité +/- selon l'illustration. Avec l'interrupteur °C/°F, vous pouvez régler l'affichage de la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).
- Revissez le couvercle avec soin.
- Dépliez la sonde.
- L'appareil se met automatiquement sur un angle de 45 °.
- Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner. La température actuelle est affichée.

Bedienungsanleitung Instruction manual Mode d'emploi



Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande numérique

- Le capteur se trouve à la pointe de la sonde. Pour mesurer la température, insérez la sonde à au moins 2 cm de profondeur dans l'objet. Pour la mesure de la température à cœur de la viande : Retirez la viande du four/grill. Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse ; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande.
- La sonde dispose d'un angle total de 180 °.
- Éteignez l'appareil en repliant la sonde. Pousser la sonde dans l'espace prévu à cet effet.

7. Dépannage

| Problème | Solution |
|---------------------|---|
| Aucun affichage | <ul style="list-style-type: none"> → Dépliez la sonde → Contrôlez la bonne polarité de la pile → Changez la pile |
| Affichage incorrect | <ul style="list-style-type: none"> → Changez la pile → Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure |

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

8. Traitement des déchets

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

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



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

Mise au rebut de l'appareil électrique

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

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

L'appareil usagé ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. L'utilisateur s'engage, pour le respect de l'environnement, à déposer l'appareil usagé dans un centre de traitement agréé pour les déchets électriques et électroniques. La collecte est gratuite. Respectez les réglementations en vigueur !

Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande numérique

Élimination des piles

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

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

9. Caractéristiques techniques

Plage de mesure – température
-40 °C... 300 °C (-40...572°F)

Précision

±0,5 °C@ 0° C...100° C
±1 °C @ -20 °C...0 °C, 100 °C...150 °C
±1,5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C

Résolution

0,1 °C

Alimentation

Pile 1 x 1,5 V AAA (non incluse)

Intervalle de mesure

1 seconde

Vitesse de mesure

T90 – 8 secondes

Classe de protection

IP 65

Dimensions du boîtier

35 x 21 x 141 (242) mm

Poids

47 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

Thermomètre de cuisine - thermomètre de viande numérique

Élimination des piles

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

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

9. Caractéristiques techniques

Plage de mesure – température
-40 °C... 300 °C (-40...572°F)

Précision

±0,5 °C@ 0° C...100° C
±1 °C @ -20 °C...0 °C, 100 °C...150 °C
±1,5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C

Résolution

0,1 °C

Alimentation

Pile 1 x 1,5 V AAA (non incluse)

Intervalle de mesure

1 seconde

Vitesse de mesure

T90 – 8 secondes

Classe de protection

IP 65

Dimensions du boîtier

35 x 21 x 141 (242) mm

Poids

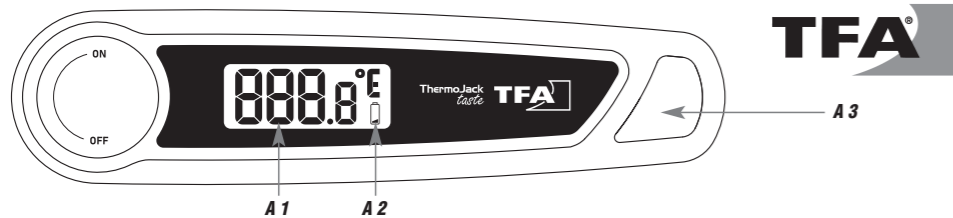
47 g (appareil seulement)

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

Fig. 1



Termometro di cucina - termometro di carne digitale

Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio

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

2. La consegna include

- Termometro digitale a sonda
- Istruzioni per l'uso

3. Utilizzi e vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Termometro tascabile e pieghevole
- Sonda a penetrazione 101 mm in acciaio inossidabile
- Protetto IP65 contro getti d'acqua
- Con foro di sospensione
- Per varie applicazioni, ideale per il controllo della temperatura di alimenti e bevande

4. Per la vostra sicurezza

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



AVVERTENZA!

- Tenere il dispositivo e la batteria lontano dalla portata dei bambini.
- Le piccole parti possono essere ingerite dai bambini (sotto i tre anni)
- Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Se ingerite, le batterie possono essere mortali. Se una batteria venisse ingerita, potrebbe causare gravi ustioni e portare alla morte nel giro di due ore. Se si sospetta che una batteria sia stata ingerita o inserita nel corpo in altra maniera, consultare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzarle in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. **Pericolo di esplosione!**

- Sostituire quanto prima le batterie esauste, in modo da evitare perdite. Accertarsi di aver rispettato le corrette polarità. Rimuovere la batteria, se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato. Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con acqua e consultare un medico.
- Maneggiare con attenzione la sonda a punta. Riporre il dispositivo sempre con la sonda piegata.



ATTENZIONE!

- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti.
- Solo la sonda è resistente alle alte temperature fino a 300 °C.
- Non tenere mai la sonda direttamente sopra la fiamma.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde, nel forno o nella griglia.
- La misurazione della temperatura può essere influenzata dai campi magnetici di un piano cottura a induzione.
- Indossare guanti resistenti al calore quando si entra in contatto con la sonda durante o dopo la cottura.
- Il dispositivo è conforme alla classe di protezione IP 65 ed è protetto contro getti d'acqua. Non immergere l'unità di display in acqua: l'umidità può penetrare e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.
- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o abrasivi.
- Collocare il dispositivo in un luogo asciutto.

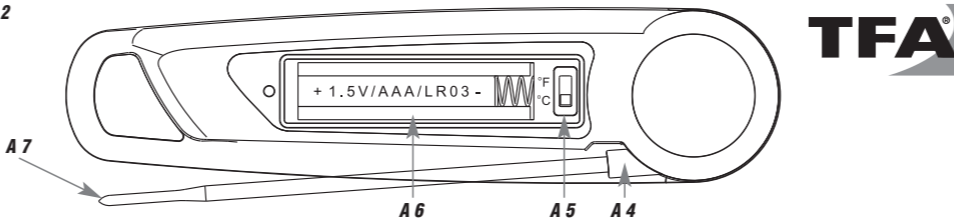
5. Componenti (Fig. 1 + 2)

- A 1:** Visualizzazione della temperatura
- A 2:** Simbolo della batteria
- A 3:** Foro di sospensione
- A 4:** Sonda **ON/OFF**
- A 5:** Commutatore **°C/°F**
- A 6:** Vano batteria (fissato con vite)
- A 7:** Sensore di temperatura

6. Messa in funzione/Usò

- Rimuovere il foglio protettivo.
- Aprire il vano batteria sul retro con un cacciavite adatto. Inserire una batteria tipo AAA da 1,5 V nuova, rispettando le corrette polarità. Con il commutatore **°C/°F** è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit) (°C predefinito).
- Riavvitare accuratamente il coperchio del vano batteria.
- Aprire la sonda.
- L'apparecchio si accende automaticamente con un angolo di 45°.
- L'apparecchio è pronto per l'uso. La temperatura attuale appare.
- Il sensore si trova nella punta della sonda. Inserire la sonda ad almeno 2 mm di profondità nel cibo. Per misurare la temperatura interna della carne: Togliere la carne dal forno/dalla griglia. Inserire la sonda 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.

Fig. 2



Termometro di cucina - termometro di carne digitale

- La sonda ha un angolo massimo di 180°.
- Per spegnere l'apparecchio ripiegare la sonda inserendola nelle apposite scanalature.

7. Guasti

| Problema | Risoluzione del problema |
|--------------------------|--|
| Nessuna indicazione | → Aprire la sonda → Inserire la batteria rispettando le corrette polarità → Sostituire la batteria |
| Indicazione non corretta | → Sostituire la batteria → Controllare la sede della sonda |

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

8. Smaltimento

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

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



Smaltimento del dispositivo elettrico

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

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico. La restituzione è gratuita. Osservare i regolamenti in vigore!



Smaltimento delle batterie

È assolutamente vietato gettare le batterie e le batterie ricaricabili tra i rifiuti domestici. Contengono sostanze tossiche che possono danneggiare l'ambiente e la salute se smaltite in modo improprio. In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a consegnare le batterie usate al negoziante o ad altri enti preposti al riciclaggio in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali, ai fini di uno smaltimento ecologico. La restituzione è gratuita.

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

9. Dati tecnici

Campo di misura – temperatura
-40 °C... 300 °C (-40...572 °F)

| | |
|----------------------------|---|
| Precisione | ±0,5 °C@ 0° C... 100° C ±1 °C @ -20 °C...0° C, 100 °C...150 °C ±1,5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C |
| Risoluzione | 0,1 °C |
| Alimentazione | Batteria 1 x AAA da 1,5 V (non fornite) |
| Intervallo di misura | 1 secondo |
| Velocità della misurazione | T90 – 8 secondi |
| Classe di protezione | IP 65 |
| Dimensioni esterne | 35 x 21 x 141 (242) mm |
| Peso | 47 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

Istruzioni per l'uso Gebruiksaanwijzing Instrucciones de uso



Digitale keukenthermometer-vleesthermometer

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

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.**
- **De gebruiksaanwijzing is bij het apparaat gevoegd of kan worden gedownload van www.tfa-dostmann.de/en/service/downloads/instruction-manuals**
- Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat, vermijdt u ook beschadigingen van het product en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten door verkeerd gebruik niet meer gelden.
- Voor schade die wordt veroorzaakt doordat u geen rekening houdt met de handleiding aanvaarden wij geen aansprakelijkheid.
- **Ook zijn wij niet verantwoordelijk voor verkeerde metingen en de mogelijke gevolgen die daaruit voortvloeien.**
- **Volg met name de veiligheidsinstructies op!**
- **Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!**

2. Levering

- Digitale insteekthermometer
- Gebruiksaanwijzing

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

- Digitale insteekthermometer op zakformaat
- Sonde uit roestvrij staal 101 mm
- Beschermd tegen waterstralen IP65
- Met ophangoog
- Universeel toepasbaar, ideaal voor de temperatuurcontrole van voedsel en dranken

4. Voor uw veiligheid

- Het product is uitsluitend geschikt voor de hierboven beschreven doeleinden. Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven.
- Het eigenmachtig repareren, verbouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden.



WAARSCHUWING!

- Houd het apparaat en de batterij buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat bevat kleine onderdelen, die door kinderen (jonger dan drie jaren) ingeslikt kunnen worden.
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Het inslikken van batterijen kan levensgevaarlijk zijn. Als een batterij wordt ingeslikt, kan dit binnen 2 uur tot ernstige interne brandwonden en tot fataal letsel leiden. Als u denkt dat de batterijen zijn ingeslikt of in het lichaam terecht zijn gekomen, dient u onmiddellijk medische hulp te zoeken.
- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen. **Kans op explosie!**



Kat. Nr. 30.2035.01



- Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen. Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterij. Verwijder de batterij, als u het apparaat langere tijd niet gebruikt. Als een batterij heeft gelekt, vermijd dan contact met de huid, ogen en slijmvlies. Spoel in geval van contact met batterijzuur de desbetreffende plekken onmiddellijk af met water en raadpleeg een arts.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de puntige sonde. Bewaar de thermometer opgeklapt.



LET OP!

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken.
- Alleen de voeler uit roestvrij staal is hittebestendig tot 300 °C.
- Houdt de voeler nooit vlak boven het vuur.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron, bakoven of grill.
- De temperatuurmeting kan worden beïnvloed door de magnetische velden van een inductiekookplaat.
- Draag hittebestendige handschoenen als u de sonde tijdens of na het koken aanraakt.
- Het apparaat voldoet aan beschermingsklasse IP 65 en is beschermd tegen waterstralen. Dompel het afleeselement niet in water, anders kan er vocht binnendringen en dit tot functiestoringen leiden. Niet geschikt voor de vaatwasser.
- Maak het apparaat met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken!
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.

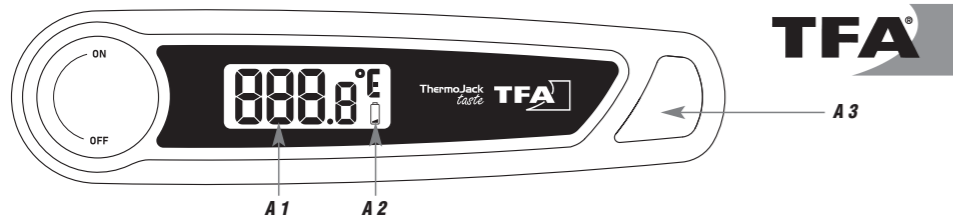
5. Onderdelen (Fig. 1 + 2)

- A 1:** Temperatuurandauiding
- A 2:** Batterijsymbool
- A 3:** Ophangoog
- A 4:** Sonde **ON/OFF**
- A 5:** **°C/°F** schuifschakelaar
- A 6:** Batterijvak (vastgeschroefd)
- A 7:** Temperatuursensor

6. Inbedrijfstelling/Bediening

- De beschermfolie verwijderen.
- Open het batterijvak aan de achterkant met behulp van een schroevendraaier. Plaats er een nieuwe batterij 1,5 V AAA in, +/- pool zoals afgebeeld. Met de **°C/°F** schuifschakelaar kunt u tussen de weergave van de temperatuur in °C (graden Celsius) of °F (graden Fahrenheit) kiezen.
- Schroef het batterijdeksel weer zorgvuldig vast.
- Klap de sonde open.
- Het apparaat wordt automatisch ingeschakeld bij een hoek van 45°.
- Het apparaat is nu bedrijfsklaar. De actuele temperatuur verschijnt op het display.
- De sensor bevindt zich in het sondepunt. Steek nu de sonde minstens 2 cm diep in het object. Voor het meten van de kerntemperatuur van het vlees: Haal het vlees uit de oven/van de grill. Steek de meetvoeler midden in het dikste gedeelte van het vlees, van het gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeem mogen er niet mee in aanraking komen, hij mag niet uit het vlees steken.

Fig. 1



Digitale keukenthermometer-vleesthermometer

- De sonde heeft een totale hoek van 180 °.
- Schakel het apparaat uit door opnieuw de sonde dicht te klappen en duw het in de voor haar voorgeziene uitsparing.

7. Storingwijzer

| Probleem | Oplossing |
|---------------|---|
| Geen weergave | → Klap de sonde open |
| | → Batterij in de juiste poolrichting plaatsen |
| | → Batterij vervangen |

| | |
|------------------------|------------------------------------|
| Geen correcte weergave | → Batterij vervangen |
| | → Controleren of de sonde goed zit |

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

8. Afvoeren

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

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



Afvoeren van het elektrisch apparaat

Verwijder niet vast ingebouwde batterijen en accu's uit het apparaat en voer die gescheiden af. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de EU-richtlijn (WEEE) over het verwijderen van elektrisch en elektronisch afval.

Dit product mag niet met het huisvuil worden weggegooid. De gebruiker is verplicht om de apparatuur af te geven bij een als zodanig erkende inleverpunt voor het afvoeren van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur om een milieuvriendelijk afvoeren te garanderen. Inleveren is gratis. Neem de geldende voorschriften in acht!



Afvoeren van batterijen

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

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

9. Technische gegevens

Meetbereik temperatuur

-40 °C... 300 °C (-40...572°F)

Precisie

±0,5 °C@ 0° C...100° C
±1 °C @ -20 °C...0° C, 100 °C...150 °C
±1,5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C

Resolutie

0,1 °C

Spanningsvoorziening

Batterij 1 x 1,5 V AAA (niet inclusief)

Meetinterval

1 seconde

Meting snelheid

T90 – 8 seconden

Beschermingsklasse

IP 65

Afmetingen behuizing

35 x 21 x 141 (242) mm

Gewicht

47 g (alleen het apparaat)

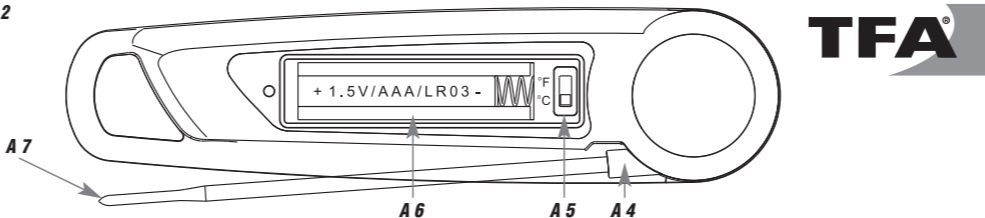
TFA Dostmann GmbH & Co. KG
Zum Ottersberg 12, 97877 Wertheim, Duitsland

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



Fig. 2



Termómetro de cocina - termómetro de carne digital

Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA.

1. Antes de utilizar el dispositivo

- **Lea detenidamente las 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**
- 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 las instrucciones de uso en un sitio seguro.**

2. Entrega

- Termómetro digital de sonda
- Instrucciones de uso

3. Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo

- Termómetro abatible de bolsillo
- Sonda de inserción de acero inoxidable 101 mm
- Protegida contra salpicaduras de agua IP 65
- Con orificio para colgar
- De uso universal, ideal para controlar la temperatura de los alimentos y bebidas

4. Para su seguridad

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



¡ADVERTENCIA!

- 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).
- Las pilas contienen ácidos nocivos para la salud y pueden ser peligrosas si se ingieren. Si se ingiere una pila le puede causar dentro de 2 horas, quemaduras internas y llegar a la muerte. Si sospecha que se ha ingerido una pila o ha entrado en el cuerpo de otro modo, busque inmediatamente ayuda médica.
- No tire las pilas al fuego, no las cortocircuite, desmonte ni recargue. **¡Riesgo de explosión!**
- Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas. Compruebe que la polaridad sea la correcta al introducir la pila. Extraiga la pila si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo. Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, enjuague la zona afectada con agua y acuda al médico sin pérdida de tiempo.
- Tenga cuidado al utilizar la sonda puntiaguda. Guarde siempre el termómetro plegado.
- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas.
- Solamente la sonda de acero inoxidable es resistente al calor hasta 300°C.
- Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- No utilice el dispositivo en el microondas, horno o parrilla.
- La medición de la temperatura puede verse afectada por los campos magnéticos de una placa de inducción.
- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción.
- El aparato cumple la clase de protección IP 65 y está protegido contra chorros de agua. No sumerja el elemento de indicación en agua, pues podría introducirse humedad y inducir funciones erróneas. No limpiar en el lavavajillas.
- Limpie el dispositivo con un paño suave, ligeramente humedecido. ¡No utilice productos abrasivos o disolventes!
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco.
- Despegue la película protectora.
- Abra el compartimento de la pila en la parte posterior con un destornillador adecuado. Inserte una pila nueva 1,5 V AAA, +/- con la polaridad correcta. Con el interruptor **°C/°F** puede seleccionar entre la indicación de la temperatura en °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit).
- Vuelva a atornillar con cuidado la tapa del compartimento de la pila.
- Desplegar la sonda de inserción.
- El dispositivo se enciende automáticamente en un ángulo de 45 °.
- El dispositivo está listo para funcionar. La temperatura aparece en la pantalla.

Termómetro de cocina - termómetro de carne digital

- Las pilas con un estado de carga bajo deben cambiarse lo antes posible para evitar fugas. Compruebe que la polaridad sea la correcta al introducir la pila. Extraiga la pila si no va a usar el dispositivo por un largo período de tiempo. Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, enjuague la zona afectada con agua y acuda al médico sin pérdida de tiempo.
- Tenga cuidado al utilizar la sonda puntiaguda. Guarde siempre el termómetro plegado.



¡ATENCIÓN!

- No exponga el dispositivo a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas.
- Solamente la sonda de acero inoxidable es resistente al calor hasta 300°C.
- Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.
- No utilice el dispositivo en el microondas, horno o parrilla.
- La medición de la temperatura puede verse afectada por los campos magnéticos de una placa de inducción.
- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción.
- El aparato cumple la clase de protección IP 65 y está protegido contra chorros de agua. No sumerja el elemento de indicación en agua, pues podría introducirse humedad y inducir funciones erróneas. No limpiar en el lavavajillas.
- Limpie el dispositivo con un paño suave, ligeramente humedecido. ¡No utilice productos abrasivos o disolventes!
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco.

5. Componentes (Fig. 1 + 2)

- A 1:** Indicación de la temperatura
- A 2:** Símbolo de la pila
- A 3:** Orificio para colgar
- A 4:** Sonda **ON/OFF**
- A 5:** Interruptor **°C/°F**
- A 6:** Compartimento de la pila (atornillada)
- A 7:** Sensor de temperatura

6. Puesta en marcha/Manejo

- Despegue la película protectora.
- Abra el compartimento de la pila en la parte posterior con un destornillador adecuado. Inserte una pila nueva 1,5 V AAA, +/- con la polaridad correcta. Con el interruptor **°C/°F** puede seleccionar entre la indicación de la temperatura en °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit).
- Vuelva a atornillar con cuidado la tapa del compartimento de la pila.
- Desplegar la sonda de inserción.
- El dispositivo se enciende automáticamente en un ángulo de 45 °.
- El dispositivo está listo para funcionar. La temperatura aparece en la pantalla.

Istruzioni per l'uso Gebruiksaanwijzing Instrucciones de uso



Termómetro de cocina - termómetro de carne digital

- El sensor se encuentra en la punta de la sonda. Para medir la temperatura, introduzca la sonda por lo menos 2 cm en el objeto de medición. Para medir la temperatura interna de la carne: Retirar la carne del horno/de la parrilla. Introduzca la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre la pechuga y el muslo; no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne.
- La sonda tiene un ángulo de 180 °.
- Para apagar el dispositivo cierre la sonda colocando-la en la abertura prevista.

7. Averías

| Problema | Solución |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Ninguna indicación | → Desplegar la sonda |
| | → Introducir la pila correcta |
| | → Cambiar la pila |
| Indicación incorrecta | → Cambiar la pila |
| | → Comprobar la colocación de la sonda |

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

8. Eliminación

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

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



Eliminación de los dispositivos eléctricos

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

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

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



Eliminación de las pilas

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



Kat. Nr. 30.2035.01

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

9. Datos técnicos

Gama de medición – temperatura

-40 °C... 300 °C (-40...572°F)

Precisión

±0,5 °C@ 0° C...100° C
±1 °C @ -20 °C...0° C, 100 °C...150 °C
±1,5 °C @ -40 °C...-20 °C, 150 °C...300 °C

Resolución

0,1 °C

Alimentación de tensión

Pila 1 x 1,5 V AAA (no incluida)

Intervalo de medición

1 segundo

Velocidad de la medición

T90 – 8 segundos

Clase de protección

IP 65

Dimensiones de cuerpo

35 x 21 x 141 (242) mm

Peso

47 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