

°C Temperatures Temperatures Températures Temperatura Temperaturas

					
Well done	82 - 85	72 - 75	82 - 85	75 - 80	79 - 85
Medium	60 - 68	62 - 65		72	52 - 58
Medium rare	55 - 58				

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

Diese Anleitung oder Auszüge daraus dürfen nur mit Zustimmung von TFA Dostmann veröffentlicht werden. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden. Die neuesten technischen Daten und Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie auf unserer Homepage unter Eingabe der Artikel-Nummer in das Suchfeld.

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.

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.

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.

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.

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

02/25



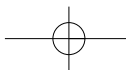
Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso

TFA®



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

Kat. Nr. 14.1503



Küchen-Chef – Digitales Braten-/Ofenthermometer



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

2. Zu Ihrer Sicherheit

- Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung dargestellt wird.
- Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Geräts ist nicht gestattet.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke und nur für den privaten Gebrauch bestimmt.



Vorsicht!
Verletzungsgefahr:

- Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie den Messfühler während oder nach dem Kochvorgang berühren
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle
- Vorsicht beim Umgang mit dem Einstichfühler.
- 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. 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.
- Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. umgehend die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.



Wichtige Hinweise zur Produktsicherheit!

- Setzen Sie das Anzeigergerät keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus. Nur der Fühler und das Kabel sind hitzebeständig bis 380°C. Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.
- Tauchen Sie den Fühler und das Kabel nicht in Wasser, sonst kann Feuchtigkeit in den Sensor eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

3. Bestandteile

A: Oberes Display - Ofentemperatur (OVEN)

Aktuelle Temperatur - Temperatureinheit - Zieltemperatur

B: Unteres Display - Kerntemperatur (FOOD)

Aktuelle Temperatur - Temperatureinheit - Zieltemperatur

Gehäuse

C: Batteriefach mit Befestigungsmagnet

D: Anschlussbuchse für Fühler

Küchen-Chef – Digitales Braten-/Ofenthermometer



Fühler

E: Einstichfühler

F: Kabel

G: Anschlussstecker

4. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Geräts und legen Sie die Batterie AAA 1,5 V ein. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterie. Schließen Sie das Batteriefach wieder.
- Das Gerät ist betriebsbereit.
- --.- und °F (Voreinstellung) und 122 °F (Voreinstellung) erscheinen im Display.
- Stecken Sie den Verbindungsstecker für das Fühlerkabel in den Anschluss auf der linken Seite des Geräts.
- Auf dem Display erscheinen die aktuell gemessenen Temperaturen und die Voreinstellungen.
- Mit der °C/°F-Taste können Sie die Anzeige von °F auf °C als Temperatureinheit umschalten.
- Zum Aus- und Anschalten halten Sie die ALARM Taste gedrückt.

4.1 Messung der Backofentemperatur (OVEN)

- Drücken Sie die OVEN TEMP/STD Taste, um die gewünschte Ziel-Ofentemperatur einzustellen. Halten Sie die Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.
- Möchten Sie nur die Ofentemperatur messen, legen Sie den Fühler in den Backofen.

4.2 Messung der Kerntemperatur (FOOD)

- Drücken Sie die FOOD/TEMP Taste, um die gewünschte Ziel-Kerntemperatur einzustellen. Halten Sie die Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.
- Stecken Sie den Fühler mindestens 2,5 cm tief in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht zu weit aus dem Braten herausragen. Schieben Sie den Braten in den Ofen und stellen Sie die entsprechende Ofentemperatur ein.

4.3 Messvorgang

- Führen Sie das Kabel einfach nach außen. Es passt sich der Form der Ofendichtung an. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren!
- Das Thermometer in Offennähe (Kabellänge 1 m) mit dem Magneten befestigen oder legen Sie das Gerät auf eine glatte Oberfläche.
- Drücken Sie die ALARM Taste, um die Alarm-Funktion zu aktivieren.
- Das Symbol ((.)) erscheint im Display.
- Ist die eingestellte Ofentemperatur erreicht, ertönt pro Sekunde ein Alarmton (20 Sekunden lang).
- Ist die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönen pro Sekunde zwei Alarmtöne.
- Die entsprechende Temperaturanzeige und das Alarmsymbol ((.)) blinken und ein Warnhinweissymbol Δ erscheint.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton auszuschalten.
- Die Temperaturanzeige blinkt weiter.
- Sollte die gemessene Temperatur auch nach 2 Minuten immer noch höher sein als die eingestellte Temperatur, schaltet sich der Alarmton automatisch wieder an.
- Drücken Sie die ALARM Taste, um die Alarm-Funktion zu deaktivieren.
- Das Symbol ((.)) verschwindet.
- Die Temperaturanzeige blinkt solange weiter, bis die gemessene Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt.
- Das Warnhinweissymbol Δ verschwindet.

4.4 Einstellung des Timers und der Stoppuhr

Stoppuhr

- Drücken Sie die OVEN/TIMER Taste.
- TIMER und 0:00oo erscheinen im oberen Display.

Küchen-Chef – Digitales Braten-/Ofenthermometer



- Drücken Sie die START/STOP Taste und die Zählung beginnt.
- ▲ blinkt im Display.
- Mit der START/STOP Taste können Sie die Zählung anhalten und neu starten.
- ▲ bleibt stehen/blinkt im Display.
- Durch gleichzeitiges Drücken der STD und MIN Taste wird die Anzeige gelöscht.
- ▲ verschwindet im Display.

Count down Timer

- Drücken Sie die MIN oder STD Taste, um die Minuten (max. 59 Minuten) oder die Stunden (max. 9 Stunden) einzustellen.
- ▼ erscheint im Display.
- Drücken Sie die START/STOP Taste.
- ▼ blinkt und die Zählung beginnt.
- Mit der START/STOP Taste können Sie die Zählung anhalten (▼ bleibt stehen) und neu starten (▼ blinkt im Display)
- Nach Ablauf der Zeit blinkt das Display und drei kurze Alarmsignale ertönen pro Sekunde (20 Sekunden lang).
- ▼ und ▲ blinken gleichzeitig im Display und die Zeit wird nach oben gezählt.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton zu unterbrechen.
- Die Zeit wird weiter gezählt und ▼ und ▲ blinken weiter.
- Drücken Sie die START/STOP Taste, um die Zählung zu beenden.
- Durch gleichzeitiges Drücken der MIN und STD Taste wird die Anzeige gelöscht.
- ▼ und ▲ verschwinden und 0:00:00 erscheint auf dem Display.

5. Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät und den Fühler mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Vor Feuchtigkeit schützen.
- Sollte Wasser oder Dampf in die Buchse eindringen, kann dies den Kontakt mit dem Fühlerkabel beeinträchtigen. Trocknen Sie den Stecker vor Gebrauch mit einem Tuch ab, bevor Sie ihn am Anzeigegerät anschließen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus.
- Entfernen Sie die Batterie, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden.
- Bewahren Sie Ihr Gerät an einem trockenen Platz auf.

5.1 Batteriewechsel

- Wenn das Display oder der Alarmton schwächer wird, wechseln Sie bitte die Batterie.

6. Fehlerbeseitigung

Problem	Lösung
Keine Anzeige	→ Gerät einschalten → Batterie polrichtig einlegen → Batterie wechseln
Unkorrekte Anzeige	→ Batterie wechseln → Kontakt des Steckers mit der Buchse prüfen, gegebenenfalls abtrocknen
Temperaturanzeige zu hoch	→ Sitz des Messfühlers im Braten prüfen

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

7. 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.

Küchen-Chef – Digitales Braten-/Ofenthermometer



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 wie Schwermetalle, die bei unsachgemäßer Entsorgung der Umwelt und der Gesundheit Schaden zufügen können und wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink, Mangan oder Nickel, die wiedergewonnen werden können.

Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien und Akkus zur umweltgerechten Entsorgung beim Handel oder entsprechenden Sammelstellen gemäß nationalen oder lokalen Bestimmungen abzugeben. Die Rückgabe ist unentgeltlich. Adressen geeigneter Sammelstellen können Sie von Ihrer Stadt- oder Kommunalverwaltung erhalten.

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

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



WARNUNG!

Umwelt- und Gesundheitsschäden durch falsche Entsorgung der Batterien!

8. Technische Daten

Messbereich Ofen:	0°C... +300°C (+32°F... +572°F) °C/°F-umschaltbar
Messbereich Fleisch:	0 °C... +300°C (+32 °F... +572 °F) °C/°F-umschaltbar
Messbereich Alarm:	+30 °C... +300°C (+86 °F... +572 °F) °C/°F-umschaltbar
Auflösung:	1°C/1°F
Kabel:	ca. 1m, hitzebeständig bis 380 °C
Spannungsversorgung:	1 x 1,5 V AAA Batterie (inklusive)
Gehäusemaße:	72 x 24 x 87 mm
Gewicht:	112 g (nur das Gerät)

Küchen-Chef – Digital oven and meat thermometer



Thank you for choosing this instrument 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 pay particular attention to the safety notices!
- Please keep this instruction manual safe for future reference.

2. For your safety

- This product should only be used as described in your instruction manual.
- Unauthorised repairs, modifications or changes to the product are prohibited.
- This product is not be used for medical purpose, it is only intended for home use.



Caution!
Risk of injury:

- Wear heat-resistant protective gloves when you touch the sensor during or after cooking
- Do not use the instrument in the microwave
- Be careful when handling the probe
- 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.
- Avoid contact with skin, eyes and mucous membranes when handling leaking batteries. In case of contact, immediately rinse the affected areas with water and consult a doctor.



Important information on product safety!

- Do not place your product near extreme temperatures, vibrations or shocks. Only the probe and the cable are heat resistant until 380 °C. Never place the probe directly over fire.
- Do not immerse the cable and the probe into water. Water can penetrate into the precision sensor and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.

3. Elements

A: Display above - Temperature of the oven (OVEN)

Current temperature - Temperature unit - Target temperature

B: Display below - Temperature of the food (FOOD)

Current temperature - Temperature unit - Target temperature

Housing

C: Battery compartment with magnet

D: Connector socket for probe

Sensor

E: Metal probe

G: Socket

F: Cable

Küchen-Chef – Digital oven and meat thermometer



4. Getting started

- Pull the protective foil off the display. Open the battery compartment at the back of the instrument and insert the battery 1.5 V AAA, polarity as illustrated. Close the battery compartment.
- The unit is now ready to use.
- --, - and °F (default) and 122 °F (default) appear on the display.
- Insert the probe connector cable plug into the socket on the left hand side of the device.
- The current measured temperature and the defaults appear on the display.
- You can toggle with the °C/°F button between °C or °F as temperature unit..
- Press and hold the ALARM button to switch the instrument off and on.

4.1 Measuring of the oven temperature (OVEN)

- Press the OVEN TEMP/STD button to adjust the desired target for the oven temperature. Press and hold the button for fast running.
- Do you only want to measure the oven temperature, place the probe in the oven

4.2 Measuring of the food temperature (FOOD)

- Press the FOOD TEMP button to adjust the desired target for the food temperature.
- Press and hold the button for fast running.
- Push the sensor 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 touch neither bones nor cartilage and should not protrude from the meat.
- Put the meat into the oven and set the relevant oven temperature.

4.3 Measuring procedure

- Route the cable to the outside. It adapts to the oven seal. Take care of sharp-edged frames and hinges.
- Use the magnet to fasten the thermometer in position near the oven (cable length 1 m) or place the instrument on a flat surface.
- Press the ALARM button to activate the alarm function.
- The symbol (((.))) appears on the display.
- As soon as the adjusted oven temperature is reached, one short alarm sound each second (until 20 seconds) will sound.
- As soon as the adjusted food temperature is reached, two short alarm sounds each second will sound.
- The corresponding temperature display and the alarm symbol (((.))) flash and a warning symbol appears.
- Press any button to stop the alarm.
- The temperature display still flashes.
- If the measured temperature is still being higher than the set temperature after 2 minutes, the alarm will automatically turn on again.
- Press the ALARM button do deactivate the alarm function.
- The symbol (((.))) disappears.
- The temperature display will continue flashing until the measured temperature is below the set temperature.
- The warning symbol disappears.

4.4 Setting of the timer and stopwatch

Stopwatch

- Press the OVEN/TIMER button.
- Timer and 0:00:00 appear on the above display.
- Press the START/STOP button and the count up process starts.
- flashes on the display.
- With the START/STOP button you can stop and restart the counting.
- stays /flashes on the display.
- Press the STD and MIN button at the same time to reset the timer.
- disappears on the display.

Küchen-Chef – Digital oven and meat thermometer



Count Down Timer

- Press the MIN or STD button to adjust the minutes (max. 59 minutes) or the hours (max. 9 hours).
- ▼ appears on the display.
- Press the START/STOP button.
- ▼ flashes and the process starts.
- With the START/STOP button you can stop (▼ stays) and restart (▼ flashes) the counting.
- After the interval, the display flashes and three short alarm signals will sound each second (until 20 seconds) will sound.
- ▼ and ▲ flash simultaneously on the display and the seconds are counted up.
- Press any button to stop the alarm.
- The seconds still are counted up and ▼ and ▲ still flash.
- Press the START/STOP button to stop the counting.
- Press the MIN and STD button at the same time to reset the timer.
- ▼ and ▲ disappear and 00:00:00 appears.

5. Care and maintenance

- Clean the instrument and the probe with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. Protect from moisture.
- Should water or steam enter the socket, it could affect contact with the probe. Dry the plug connector with a cloth before you connect it to your instrument.
- Turn off the instrument after use.
- Remove the battery if you do not use the instrument for a longer period of time.
- Keep the instrument in a dry place.

5.1 Battery replacement

- Replace the battery when the display becomes weak or the alarm level declines.

6. Troubleshooting

Problems	Solutions
No indication	→ Switch on the instrument → Check battery polarity → Change the battery
Incorrect indication	→ Change the battery → Check the contact of the plug to the socket, optionally dry both parts
Temperature display is too high	→ Check the position of the sensor in the meat

If your device fails to work despite these measures contact the supplier from whom you purchased it.

7. 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).

Küchen-Chef – Digital oven and meat thermometer



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



Disposal of the batteries

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

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

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



WARNING!

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

8. Specifications

Measuring range Oven:	0°C... +300°C (+32°F... +572°F) °C/°F-reversible
Measuring range Meat:	0 °C...+300°C (+32 °F... +572 °F) °C/°F-reversible
Measuring range Alarm:	+30 °C...+300°C (+86 °F... +572 °F) °C/°F-reversible
Resolution:	1°C/1°F
Cable:	appr. 1 m, heat resistant up to 380 °C
Power consumption:	1 x 1.5 V AAA battery (included)
Housing dimension:	72 x 24 x 87 mm
Weight:	112 g (instrument only)

Küchen-Chef – Thermo-sonde de cuisson et 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.
- 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. Pour votre sécurité

- Ne l'utilisez jamais 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 ni à utilisation médicale, il est destiné uniquement à un usage privé.



Attention !
Danger de blessure :

- Portez toujours des gants de protection contre les risques thermiques, lorsque vous manipulez la sonde pendant ou après la cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un micro-ondes.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez la sonde.
- Placez votre appareil et la pile hors de la portée des enfants.
- Les petites pièces peuvent être avalées par les enfants (de moins de trois ans).
- Les piles contiennent des acides nocifs pour la santé et peuvent être mortelles dans le cas d'une ingestion. Si une pile a été avalée, elle peut entraîner des brûlures internes graves ainsi que la mort dans l'espace de 2 heures. Si vous craignez qu'une pile ait pu être avalée ou ingérée d'une autre manière, quelle qu'elle soit, contactez immédiatement un médecin d'urgence.
- Ne jetez jamais de piles dans le feu, ne les court-circuitez pas, ne les démontez pas et ne les rechargez pas. **Risque d'explosion !**
- Une pile faible doit être remplacée le plus rapidement possible afin d'éviter toute fuite.
- Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide des piles. En cas de contact, rincez immédiatement les zones concernées à l'eau et consultez un médecin.



Conseils importants de sécurité !

- Évitez d'exposer l'appareil à des températures extrêmes, vibrations ou chocs. Seulement le palpeur et le câble sont résistants à la chaleur de 380 °C. Ne tenir jamais le palpeur sur le feu directement.
- N'immerger pas le palpeur et le câble dans l'eau, sinon l'humidité peut pénétrer dans le palpeur et causer une mauvaise fonction. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

3. Composants

A : Affichage supérieur - Thermomètre de four (OVEN)

Température actuelle - Unité de température - Température cible

B : Affichage inférieure - Thermomètre à cœur (FOOD)

Température actuelle - Unité de température - Température cible

Boîtier

C : Compartiment à pile avec aimant

D : Fiche de branchement pour sonde

Küchen-Chef – Thermo-sonde de cuisson et viande numérique



Sonde

E : Sonde à insertion

F : Câble

G : Connecteur

4. Mise en service

- Enlevez le film de protection de l'écran d'affichage.
- Ouvrez le compartiment à pile et insérez la pile 1,5 V AAA. Contrôlez la bonne polarité de la pile. Reformez le couvercle du compartiment à pile.
- Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner.
- --.- et °F (par défaut) et 122 °F (par défaut) apparaissent sur l'écran.
- Insérer le connecteur pour le câble de la sonde dans le branchement sur le côté gauche de l'appareil.
- La température actuelle et les défauts apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur la touche °C/°F, l'affichage de la température peut être ajusté en °C ou en °F.
- Maintenez la touche ALARM appuyée pour éteindre et allumer l'appareil.

4.1 La mesure de la température du four (OVEN)

- Appuyez sur la touche OVEN TEMP/STD pour régler la température du four cible souhaitée.
- Maintenez la touche appuyée pour accéder au défilement rapide.
- Pour mesurer uniquement la température du four, placez la sonde dans le four.

4.2 La mesure de la température à cœur (FOOD)

- Appuyez sur la touche FOOD/TEMP pour régler la température du cœur cible souhaitée.
- Maintenez la touche appuyée pour accéder au défilement rapide.
- Insérez la sonde à minimum 2,5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et les cuisses. La sonde ne doit pas être en contact avec les os ni le cartilage et ne doit pas dépasser du morceau de viande. Placez la viande dans le four et réglez le four sur la température voulue.

4.3 Procédé de mesure

- Diriger simplement le câble vers l'extérieur. Le câble s'adapte à la forme de l'étanchéité du four. Attention aux châssis et charnières à arêtes vives !
- Fixer le thermomètre à proximité du four (longueur du câble 1 m) avec l'aimant ou placer l'appareil sur une surface plane.
- Appuyez sur la touche ALARM pour activer l'alarme.
- Le symbole (((.))) apparaît sur l'écran.
- La température du four atteint ensemble un signal sonore en une seconde se fait entendre (20 secondes).
- La température à cœur atteint ensemble deux signaux sonore en une seconde se fait entendre.
- L'affichage de la température et le symbole (((.))) clignotent et un symbole d'avertissement apparaît.
- Appuyez sur une quelle touche pour éteindre l'alarme.
- L'affichage de la température continuera à clignoter.
- Si la température mesurée est toujours supérieure après deux minutes à la température réglée, l'alarme se mettra automatiquement en marche.
- Appuyez sur la touche ALARM pour désactiver l'alarme.
- Le symbole (((.))) disparaît.
- L'affichage de la température continuera à clignoter jusqu'à ce que la température mesurée soit inférieure à la température réglée.
- Le symbole d'avertissement disparaît.

4.4 Réglage de minuteur digital e de chronomètre Chronomètre

- Appuyez sur la touche OVEN/TIMER.
- TIMER et 0 :0000 apparaissent sur l'écran supérieur.
- Appuyez sur la touche START/STOP et le compteur démarre.

Küchen-Chef – Thermo-sonde de cuisson et viande numérique

- ▲ clignoté sur l'écran.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter ou remettre en marche le compteur.
- ▲ apparaît/clignoté sur l'écran.
- Appuyez sur les touches STD et MIN simultanément, pour que l'affichage disparaisse.
- ▲ disparaît sur l'écran.

Minuteur digital

- Appuyez sur la touche MIN ou STD, pour régler les minutes (max. 59) ou régler les heures (max. 9).
- ▼ apparaît sur l'écran.
- Appuyez sur la touche START/STOP.
- ▼ clignoté sur l'écran et le compteur démarre.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter (▼ apparaît) et/ou vous pouvez ajuster à l'aide de la touche STD ou MIN un nouveau temps ou remettre en marche (▼ clignoté) le compteur.
- Que le temps s'est écoulé et trois signaux sonore en une seconde se fait entendre (pendant 20 secondes).
- ▼ et ▲ clignotent simultanément sur l'écran et les secondes seront comptées en ordre croissant.
- Appuyez sur une quelle touche pour éteindre l'alarme.
- Les secondes seront continuera à comptées et ▼ et ▲ continuera à clignotant sur l'écran.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter le compteur.
- Appuyez sur les touches STD et MIN simultanément, pour que l'affichage disparaisse.
- ▼ et ▲ disparaissent sur l'écran et 0:00oo apparaît sur l'écran.

5. Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de l'appareil et du senseur utilisez un chiffon doux humide. N'utilisez pas de dissolvants ou d'agents abrasifs ! Protéger contre l'humidité.
- Si de l'eau ou de la vapeur pénètre dans la prise, cela pourrait empêcher un bon contact avec la sonde.
- Essuyez la prise avec un chiffon avant de la brancher à votre unité d'affichage.
- Eteignez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- Enlever la pile, si vous ne l'utilisez pas pendant une durée prolongée.
- Conserver votre appareil dans un endroit sec.

5.1 Remplacement de pile

- Veuillez échanger la pile si l'affichage et l'alarme deviennent faibles.

6. Dépannage

Problème	Solution
Aucun affichage	→ Allumez l'appareil → Contrôlez la bonne polarité de la pile → Changez la pile
Indication incorrecte	→ Changez la pile → Vérifiez le contact du connecteur avec la fiche, éventuellement sécher
Température trop élevée	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré ces mesures, adressez-vous à votre vendeur.

7. 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.



Küchen-Chef – Thermo-sonde de cuisson et viande numérique



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 !



Élimination des piles

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

En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et les batteries rechargeables usagées à votre revendeur ou de les déposer dans une déchetterie proche de votre domicile conformément à la réglementation nationale et locale. La collecte est gratuite.

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

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

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



ATTENTION DANGER !

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

8. Caractéristiques techniques

Plage de mesure du four :	0°C... +300°C (+32°F... +572°F) °C/°F-réversible
Plage de mesure de viande :	0 °C...+300°C (+32 °F... +572 °F) °C/°F-réversible
Plage de mesure de alarmé :	+30 °C...+300°C (+86 °F... +572 °F) °C/°F-réversible
Résolution :	1°C/1°F
Câble :	environ 1 m, résistant à la chaleur à 380 °C
Alimentation :	Pile 1 x 1,5 V AAA (inclus)
Mesure de boîtier :	72 x 24 x 87 mm
Poids :	112 g (appareil seulement)

Küchen-Chef – Termometro digitale per arrosto e forno



Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio 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 di consumatore che vi spettano per legge.
- Decliniamo ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso. Allo stesso modo, non siamo responsabili per eventuali misurazioni errate e per le conseguenze che ne possono derivare.
- Prestate particolare attenzione alle misure di sicurezza!
- Conservate con cura queste istruzioni per l'uso.

2. Per la vostra sicurezza

- 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, è destinato esclusivamente ad un uso privato.



Avvertenza!
Pericolo di lesioni:

- Indossare guanti resistenti al calore quando si entra in contatto con il sensore durante o dopo la cottura.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde.
- Fare attenzione quando si maneggia la sonda.
- 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 interne e portare alla morte nel giro di due ore. Se si sospetta che una batteria sia stata ingerita o inserita nel corpo in altra maniera, consultare immediatamente un medico.
- Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzarle in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. **Pericolo di esplosione!**
- Sostituire quanto prima le batterie esauste, in modo da evitare perdite.
- Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con acqua e consultare un medico.



Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- Evitare di posizionare gli apparecchi in zone soggette a temperatura estrema, a vibrazioni ed a urti. Solo il sensore e il cavo sono resistenti alle alte temperature fino a 380 °C. Non tenere mai il sensore direttamente sopra la fiamma.
- Non immergere il sensore e il cavo in acqua: l'umidità può penetrare nel sensore e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.

3. Componenti

A: Display superiore - Temperatura del forno (OVEN)

Temperatura attuale - Unità di temperatura - Temperatura desiderata

B: Display inferiore - Temperatura interna (FOOD)

Temperatura attuale - Unità di temperatura - Temperatura desiderata

Struttura esterna

C: Vano batteria con magnete

D: Presa di collegamento per sonda

Küchen-Chef – Termometro digitale per arrosto e forno



Sonda

E: Sonda integrata

F: Cavo

G: Connettore a spina

4. Messa in funzione

- Rimuovere il foglio protettivo dal display.
- Aprire il vano batteria e inserire la batteria AAA da 1,5 V. Accertarsi di aver rispettato la corretta polarità. Richiudere il vano batteria.
- L'apparecchio è pronto per l'uso.
- Sul display vengono visualizzati --.- e °F (predefinita) e 122 °F (predefinita).
- Inserire il connettore a spina del cavo della sonda nella porta posta sul lato sinistro del dispositivo.
- Sul display vengono visualizzati il temperatura attuale e i predefiniti.
- Premete il tasto °C/°F per scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit).
- Tenere premuto il tasto ALARM per accendere e spegnere il dispositivo.

4.1 Misurare la temperatura del forno (OVEN)

- Premete il tasto OVEN TEMP/STD per impostare la temperatura del forno di desiderata.
- Tenere premuto il tasto per procedere velocemente.
- Se si vuole misurare solo la temperatura del forno, posizionare la sonda nel forno.

4.2 Misurare la temperatura interna (FOOD)

- Premete il tasto FOOD/TEMP per impostare la temperatura interna di desiderata.
- Tenere premuto il tasto per procedere velocemente.
- Inserire la sonda ad almeno 2,5 cm di profondità al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce; non dovrebbe toccare né le ossa né la cartilagine e non dovrebbe sporgere dall'arrosto. Mettere l'arrosto nel forno e impostare la temperatura corrispondente.

4.3 Misurazione

- Semplicemente mettere all'esterno il cavo. Il cavo si adatta alla guarnizione del forno. Attenzione agli spigoli vivi del telaio e della cerniera.
- Con il magnete, fissare il termometro vicino al forno (lunghezza del cavo 1 m) o collocare il dispositivo su una superficie piana.
- Premete il tasto ALARM per attivare la funzione di allarme.
- Il simbolo della sveglia ((.)) appare.
- Se la temperatura del forno ha raggiunto il livello preimpostato, un allarme acustico viene emesso ogni secondo (20 secondi).
- Se la temperatura interna ha superato il livello preimpostato, due allarmi acustici vengono emessi ogni secondo.
- La visualizzazione della temperatura corrispondente e il simbolo della sveglia ((.)) lampeggiano e sul display viene visualizzata una spia di avvertimento .
- Spegner il segnale acustico con un tasto qualsiasi.
- La visualizzazione della temperatura continuerà a lampeggiare.
- Se dopo due minuti la temperatura misurata è ancora superiore alla temperatura impostata, l'allarme si accenderà automaticamente di nuovo.
- Premete il tasto ALARM per disattivare la funzione di allarme.
- Il simbolo ((.)) scompare.
- Il display della temperatura continuerà a lampeggiare fino a quando la temperatura misurata è al di sotto della temperatura impostata.
- La spia di avvertimento scompare.

Küchen-Chef – Termometro digitale per arrosto e forno



4.4 Impostazione del timer e cronometro

Cronometro

- Premete il tasto OVEN/TIMER.
- Sul display vengono visualizzati TIMER e 0:00oo nel display superiore.
- Premete il tasto START/STOP si può avviare il timer.
- Sul display lampeggia ▲.
- Azionando il tasto START/STOP si può arrestare o avviare il timer.
- Sul display rimane/lampeggia ▲.
- Tenere premuto contemporaneamente il tasto STD e MIN il display viene azzerato.
- Sul display scompare ▲.

Timer

- Premete il tasto MIN per impostare i minuti (mass. 59) o il tasto STD per impostare le ore (mass. 9).
- Sul display appare ▼.
- Premete il tasto START/STOP.
- Sul display lampeggia ▼ e comincia il conteggio.
- Azionando il tasto START/STOP si può arrestare (rimane ▼) o avviare (lampeggia ▼) il timer.
- Trascorso il tempo, il display lampeggia e tre allarmi acustica viene emesso ogni secondo (20 secondi).
- Sul display lampeggiano contemporaneamente ▼ e ▲ e i secondi sono cantati.
- Spegner il segnale acustico con un tasto qualsiasi.
- Sul display continuerà a lampeggiano ▼ e ▲ e i secondi sono continuerà a cantati.
- Premete il tasto START/STOP per terminare il conteggio.
- Tenere premuto contemporaneamente il tasto STD e MIN il display viene azzerato.
- Sul display scompare ▼ e ▲ e sul display appare 0:00oo.

5. Cura e manutenzione

- Quando si pulisce l'apparecchio e la sonda, usare solo un panno soffice inumidito con acqua. Non usare solventi o abrasivi. Proteggere dall'umidità.
- Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero entrare in contatto con cavo del sensore.
- Asciugare la presa con un panno prima dell'uso, prima di connetterlo al display.
- Spegner l'apparecchio dopo l'uso.
- Rimuovere la batteria, se non lo si utilizza per un periodo prolungato.
- Collocare l'apparecchio in luogo asciutto.

5.1 Sostituzione de la batteria

- Cambiare la batteria se la visualizzazione o il segnale acustico di allarme diventano più deboli.

6. Guasti

Problema	Risoluzione del problema
Nessuna indicazione	→ Accendere l'apparecchio → Inserire le batterie rispettando le corrette polarità → Sostituire la batteria
Indicazione non corretta	→ Sostituire la batteria → Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare
Temperatura troppo alta	→ Controllare la sede del sensore

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

Küchen-Chef – Termometro digitale per arrosto e forno



7. 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 estraibili e le batterie ricaricabili estraibili e smaltirle separatamente. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

Smaltimento delle batterie



È assolutamente vietato gettare le batterie e le batterie ricaricabili tra i rifiuti domestici. Contengono sostanze tossiche come metalli pesanti, che se smaltite in modo non idoneo possono causare danni all'ambiente e alla salute, e materiali preziosi come ferro, zinco, manganese o nichel, che possono essere recuperati.

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

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

Riducete l'accumulo di rifiuti utilizzando batterie più durature o batterie ricaricabili adatte. Combattete l'inquinamento ambientale causato dai rifiuti e non lasciate batterie o dispositivi elettrici o elettronici contenenti batterie abbandonati senza cura. La raccolta differenziata e il recupero delle batterie e batterie ricaricabili rappresentano un contributo importante per ridurre l'impatto ambientale ed evitare rischi per la salute.



ATTENZIONE!

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

8. Dati tecnici

Campo di misura in forno:	0°C... +300°C (+32°F... +572°F) commutatore in °C/°F
Campo di misura in carne:	0 °C...+300°C (+32 °F... +572 °F) commutatore in °C/°F
Campo di misura d'allarme:	+30 °C...+300°C (+86 °F... +572 °F) commutatore in °C/°F
Risoluzione:	1°C/1°F
Cavo:	ca. 1m, resistente ad alta temperatura di 380 °C
Alimentazione:	1x batteria AAA da 1,5 V (fornite)
Dimensioni esterne:	72 x 24 x 87 mm
Peso:	112 g (solo apparecchio)



Küchen-Chef – Digitale braad-/oventhermometer



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

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Door rekening te houden met wat er in de handleiding staat, vermijdt u ook beschadigingen van het product en riskeert u niet dat uw wettelijke rechten door verkeerd gebruik niet meer gelden.
- Voor schade die wordt veroorzaakt doordat u geen rekening houdt met de handleiding aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Ook zijn wij niet verantwoordelijk voor verkeerde metingen en de mogelijke gevolgen die daaruit voortvloeien.
- Volg met name de veiligheidsinstructies op!
- Deze gebruiksaanwijzing goed bewaren a.u.b.!

2. Voor uw veiligheid

- Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven.
- Het eigenmachtig repareren, ombouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden, maar bestemd voor particulier gebruik.



Voorzichtig!
Kans op letsel:

- Draag hittebestendige keukenhandschoenen als u de meetvoeler tijdens of na het koken aanraakt.
- Gebruik het apparaat niet in de magnetron.
- Voorzichtig bij de behandeling van de meetvoeler.
- Houd het apparaat en de batterij buiten de reikwijdte van kinderen.
- Het apparaat bevat kleine onderdelen, die door kinderen (jonger dan drie jaren) ingeslikt kunnen worden.
- Batterijen bevatten zuren die de gezondheid schaden. Het inslikken van batterijen kan levensgevaarlijk zijn. Als een batterij wordt ingeslikt, kan dit binnen 2 uur tot ernstige interne brandwonden en tot fataal letsel leiden. Als u denkt dat de batterijen zijn ingeslikt of in een willekeurig lichaamsdeel terecht zijn gekomen, dient u onmiddellijk medische hulp te zoeken.
- Batterijen niet in het vuur gooien, niet kortsluiten, niet uit elkaar halen of opladen. **Explosiegevaar!**
- Zwakke batterijen moeten zo snel mogelijk worden vervangen om lekkage van de batterijen te voorkomen.
- Als een batterij heeft gelekt, vermijd dan contact met de huid, ogen en slijmvliezen. Spoel in geval van contact met batterijzuur de desbetreffende plekken onmiddellijk af met water en raadpleeg een arts.



Belangrijke informatie over de productveiligheid!

- Stel het apparaat niet aan extreme temperaturen, trillingen en schokken bloot. Alleen de voeler en de kabel zijn hittebestendig tot 380 °C. Houd de voeler nooit vlak boven vuur.
- Dompel de voeler en de kabel niet in water, anders kan er vocht in de sensor binnendringen en tot functiestoelingen leiden. Niet geschikt voor vaatwasser.

3. Onderdelen

A: Onderste display - Oventemperatuur (OVEN)

Momentane temperatuur - Temperatuur eenheid - Doeltemperatuur

B: Onderste display - Braadtemperatuur (FOOD)

Momentane temperatuur - Temperatuur eenheid - Doeltemperatuur

Behuizing

C: Batterijvak met magneet

D: Aansluitingsbus voor voeler

Küchen-Chef – Digitale braad-/oventhermometer



Meetvoeler

E: Meetvoeler

F: Kabel

G: Aansluitingsstekker

4. Inbedrijfstelling

- Trek de beschermfolie van het display af. Maak het batterijvak open aan de achterkant van de apparaat en plaats de batterij 1,5 V AAA. Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterij. Sluit het batterijvak weer.
- Het apparaat is nu bedrijfsklaar.
- --, - en °F ((voorinstelling) en 122 °F (voorinstelling) verschijnen op het display.
- Steek de verbindingsstekker voor de voelercabel in de aansluiting aan de linker kant van het apparaat.
- Op het display verschijnt de momentane temperatuur en de voorinstellingen.
- Met de °C/°F toets kunt u tussen °C en °F als meeteenheid voor de temperatuur kiezen.
- Houdt de ALARM toets ingedrukt, om het toestel uit en aan te schakelen.

4.1 Meten van de oventemperatuur (OVEN)

- Druk op de OVEN TEMP/STD toets om de gewenste doeltemperatuur voor de oven in te stellen. Als u de toets ingedrukt houdt, komt u en de snelloop.
- Wilt u alleen de oventemperatuur meten, plaats dan de sonde in de oven.

4.2 Meten van de braadtemperatuur (FOOD)

- Druk op de FOOD/TEMP toets om de gewenste doeltemperatuur voor de braad in te stellen. Als u de toets ingedrukt houdt, komt u en de snelloop.
- Steek de meetvoeler minstens 2,5 cm diep midden in het dikste deel van het te braden vlees, bij gevleugelde tussen romp en poten; botten of kraakbeenen moeten er niet mee in aanraking komen, hij mag niet uit het te braden vlees steken. Schuif het te braden vlees in de oven en stel de desbetreffende temperatuur van de oven in.

4.3 Meetproces

- De kabel met gewoon naar buiten leiden. De kabel past zich aan de vorm van het sluiten van de oven aan. Pas op bij scherpkantige kozijnen en scharnieren!
- De thermometer in de buurt van de bakoven (Kabellengte 1 m) met de magneet bevestigen of plaats het op een glad oppervlak.
- Druk op de ALARM toets, de alarmfunctie is geactiveerd.
- Het symbool ((.)) verschijnt op het display.
- Als de ingestelde oventemperatuur heeft bereikt, hoort u een alarm signaal in één seconde (20 seconden).
- Als de ingestelde braadtemperatuur heeft bereikt, hoort u twee alarm signalen in één seconde.
- Het overeenkomstige temperatuursdisplay en het alarmsymbool ((.)) knipperen op het display en één waarschuwingssymbool Δ verschijnt.
- Het alarm kunt u met een willekeurige toets beëindigen.
- Het temperatuursdisplay blijft knipperen.
- Indien de gemeten temperatuur na 2 minuten nog steeds hoger is dan de ingestelde temperatuur, zal het alarm zich automatisch weer inschakelen.
- Druk op de ALARM toets om de alarmfunctie te deactiveren.
- Het symbool ((.)) verdwijnt.
- Het temperatuursdisplay knippert zo lang totdat de gemeten temperatuur lager is dan de ingestelde temperatuur.
- Het waarschuwingssymbool Δ verdwijnt.

4.4 Instelling van de timer en de stopwatch

Stopwatch

- Druk op de OVEN/TIMER toets.
- TIMER en 00:00:00 knipperen op het bovenste display.

Küchen-Chef – Digitale braad-/oventhermometer



- Druk op de START/STOP toets en het telling begint.
- ▲ knippert op het display.
- Met de START/STOP toets kunt u de telling stoppen of herstart.
- ▲ verschijnt/knippert op het display.
- Door op de MIN en STD toets gelijktijdig te drukken, kunt u de gezette tijd verwijderen.
- ▲ verdwijnt op het display.

Timer

- Druk op de MIN of STD toets en u kunt de minuten (max. 59 minuten) of de uren (max. 9 uren) instellen.
- ▼ verschijnt op het display.
- Druk op de START/STOP toets.
- ▼ knippert en de telling begint.
- Met de START/STOP toets kunt u de telling stoppen (▼ verschijnt) of herstart (▼ knippert).
- Na afloop van de ingestelde tijd, knippert het display en u hoort drie alarm signalen in één seconde (20 seconden).
- ▼ en ▲ knipperen gelijktijdig op het display en de seconden worden naar boven geteld.
- Het alarm kunt u met een willekeurige toets beëindigen.
- De seconden worden blijven naar boven geteld en de ▼ en ▲ blijven knipperen.
- Druk op de START/STOP toets om de telling te beëindigen.
- Door de STD en MIN toets gelijktijdig in te drukken, kunt u de gezette tijd verwijderen.
- ▼ en ▲ verdwijnen op het display en 0:00 verschijnt op het display.

5. Schoonmaken en onderhoud

- Maak het apparaat en de voeler met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Beschermen tegen vochtigheid.
- Als water of waterdamp in het stopcontact komt, kan dit het contact met de sensor beïnvloeden. Droog de stekker voor het gebruik met een doek af, voordat u het aan het meetapparaat aansluit.
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit.
- Verwijder de batterij, als u de apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Houd uw het apparaat op een droge plaats.

5.1 Batterijwissel

- Vervang de batterij als het display en/of alarmsignaal zwakker worden.

6. Storingswijzer

Probleem	Oplossing
Geen indicatie	→ Apparaat inschakelen → Batterij in de juiste poolrichting plaatsen → Batterij vervangen
Geen correcte weergave	→ Batterij vervangen → Contact van de stekker met het stopcontact controleren, eventueel drogen
Weergave van de temperatuur te hoog	→ Controleren of de meetvoeler 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.

7. 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.

Küchen-Chef – Digitale braad-/oventhermometer



Afvoeren van het elektrisch apparaat

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



Afvoeren van batterijen

Batterijen en accu's mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Zij bevatten schadelijke stoffen zoals zware metalen die schadelijk kunnen zijn voor het milieu en de gezondheid indien zij op onjuiste wijze worden afgevoerd en waardevolle grondstoffen als ijzer, zink, mangaan of nikkel die kunnen worden teruggewonnen.

Als consument bent u wettelijk verplicht om gebruikte batterijen en accu's bij uw verkoper in te leveren of naar de daarvoor bestemde inleverpunten volgens de nationale of lokale bepalingen te brengen om een milieuvriendelijk afvoeren te garanderen. Inleveren is gratis. Adressen van geschikte inleverpunten kunnen worden opgevraagd bij uw stad of gemeente.

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

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



WAARSCHUWING!

Milieu- en gezondheidsschade door verkeerde afvoer van batterijen!

8. Technische gegevens

Meetbereik in de oven:	0°C... +300°C (+32°F... +572°F) overschakelen °C/°F
Meetbereik in het vlees:	0 °C...+300°C (+32 °F... +572 °F) overschakelen °C/°F
Meetbereik van het alarm:	+30 °C...+300°C (+86 °F... +572 °F) overschakelen °C/°F
Resolutie:	1°C/1°F
Kabel:	ca. 1 m, hittebestendig tot 380 °C
Spanningsvoorziening:	1 x 1,5V AAA batterij (inclusief)
Afmetingen behuizing:	72 x 24 x 87 mm
Gewicht:	112 g (alleen het apparaat)

Küchen-Chef – Termómetro digital para carne y horno



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. Para su seguridad

- 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, sino que está destinado únicamente para uso privado.



¡Precaución!
Riesgo de lesiones:

- Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque el sensor durante o después del proceso de asado/cocción.
- No utilice el dispositivo en el microondas.
- Tenga cuidado al manipular el sensor.
- 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.
- Evite el contacto del líquido de las pilas con la piel, ojos y mucosas. En caso de contacto, enjuague la zona afectada con agua y acuda al médico sin pérdida de tiempo.



¡Advertencias importantes sobre la seguridad del producto!

- No exponga el aparato a temperaturas, vibraciones y sacudidas extremas. Solamente el sensor y el cable son a prueba de calor hasta 380 °C. No mantenga nunca el sensor directamente sobre el fuego.
- No sumerja el sensor y el cable en agua, pues podría introducirse humedad en el sensor e inducir a funciones erróneas. No introducir el lavavajillas.

3. Componentes

A: Pantalla superior - Temperatura del horno (OVEN)

Temperatura actual - Unidad de temperatura - Temperatura deseada

B: Pantalla inferior - Temperatura interna (FOOD)

Temperatura actual - Unidad de temperatura - Temperatura deseada

Cuerpo

C: Compartimiento de la pila con imán

D: Hembrilla de conexión para el sensor

Küchen-Chef – Termómetro digital para carne y horno



Sensor

E: Sensor de penetración

F: Cable

G: Conector macho

4. Puesta en marcha

- Despegue la película protectora de la pantalla.
- Abra el compartimiento de la pila y inserte la pila 1,5 V AAA. Asegúrese que la pila esté colocada con la polaridad correcta.
- El dispositivo está ahora listo para funcionar.
- --.- y °F (nivel preseleccionado) y 122 °F (nivel preseleccionado) aparecen en la pantalla.
- Inserte el conector del cable del sensor en la conexión situada en el lateral izquierdo del dispositivo.
- Mediante la tecla °C/°F puede elegir entre °C y °F como unidad de medida para la temperatura.
- Mantenga pulsada la tecla ALARM para apagar y encender el aparato.

4.1 La medición de la temperatura del horno (OVEN)

- Pulse la tecla OVEN TEMP/STD para ajustar la temperatura del horno deseada. Si mantiene pulsada la tecla, accederá la pasada rápida.
- Si quiere Usted medir sólo la temperatura del horno coloque la sonda en el horno.

4.2 La medición de la temperatura interna (FOOD)

- Pulse la tecla FOOD/TEMP para ajustar la temperatura interna deseada. Si mantiene pulsada la tecla, accederá la pasada rápida.
- Introduzca el sensor a una profundidad de al menos 2,5 cm en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre el cuerpo y el muslo; el sensor no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne. Coloque la carne en el horno y ajuste en este la temperatura deseada.

4.3 Medición

- Dirigir el cable hacia el exterior. El cable se adapta a la forma de la junta del horno. Atención en el caso de bastidores y bisagras con cantos vivos.
- Fijar el termómetro cerca del horno (longitud del cable 1 m) mediante el imán o o colocar el dispositivo sobre una superficie plana.
- Para activar la función de alarma, pulse la tecla ALARM .
- El símbolo (((.))) aparece en la pantalla.
- Si la temperatura de horno ha alcanzado la temperatura programada, suena uno tono de alarma en un segundo (20 segundos).
- Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada, suena dos tonos de alarma en un segundo.
- La pantalla de la temperatura correspondiente y el símbolo de alarma (((.))) parpadean y un símbolo de advertencia aparece.
- Finalizar la alarma con cualquier tecla.
- La pantalla de la temperatura correspondiente sigue parpadea.
- Si la temperatura medida después de 2 minutos está todavía más alta que la temperatura establecida, la alarma se activa automáticamente de nuevo.
- Pulse la tecla ALARM para desactivar la función de alarma.
- El símbolo (((.))) desaparece en la pantalla.
- La pantalla de la temperatura parpadea hasta que la medida está por debajo de la temperatura programada.
- El símbolo de advertencia desaparece en la pantalla.

4.4 Ajuste de timer y cronómetro

Cronómetro

- Pulse la tecla OVEN/TIMER.
- En la pantalla aparecen TIMER y 0:00oo.

Küchen-Chef – Termómetro digital para carne y horno



- Pulse la tecla START/STOP y el conteo empieza.
- En la pantalla parpadea ▲.
- Con la tecla START/STOP puede detener el conteo y empezar de nuevo.
- En la pantalla aparece/parpadea ▲.
- Pulse simultáneamente las teclas STD y MIN, se borrará la pantalla.
- ▲ desaparece en la pantalla.

Timer

- Pulse la tecla MIN o STD para ajustar los minutos (mass. 59) o las horas (mass. 9).
- En la pantalla aparece ▼.
- Pulse la tecla START/STOP.
- En la pantalla parpadea ▼ y el conteo empieza.
- Con la tecla START/STOP puede detener (aparece ▼) y empezar de nuevo (parpadea ▼) el conteo.
- Después del tiempo la pantalla parpadea y suena tres tonos de alarma en un segundo (20 segundos).
- En la pantalla parpadearán simultáneamente ▼ y ▲ y los segundos se cuentan hasta.
- Finalizar la alarma con cualquier tecla.
- Los segundos sigue se cuentan hasta y ▼ y ▲ sigue parpadearán.
- Pulse la tecla START/STOP para finalizar el conteo.
- Pulse simultáneamente las teclas STD y MIN, se borrará la pantalla.
- En la pantalla desaparecen ▼ y ▲ y en la pantalla aparece 0:00oo.

5. Cuidado y mantenimiento

- Lave el sensor y el dispositivo con un trapo húmedo. ¡No utilizar ningún medio abrasivo o disolvente! Proteja de la humedad.
- En caso de que la toma tenga contacto con agua o vapor, puede afectar el contacto al cable se sensor. Seque Usted el enchufe antes de usarlo con un paño, antes de enchufar en el dispositivo de visualización.
- Apague el dispositivo después de uso.
- Extraiga la pila si no va a utilizarlo por un largo período de tiempo.
- Almacene el aparato en un lugar seco.

5.1 Cambio de la pila

- Cambie la pila cuando la visualización o el tono de alarma se hace más débil.

6. Averías

Problema	Solución
Ninguna indicación	→ Activar el dispositivo → Asegúrese que la pila se coloque con la polaridad correcta → Cambiar la pila
Indicación incorrecta	→ Cambiar la pila → Compruebe el contacto del enchufe a la toma, que esté completamente seco
Indicación de temperatura demasiado alto	→ Comprobar colocación del sensor

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

7. 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.

Küchen-Chef – Termómetro digital para carne y horno



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 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. La devolución es gratuita. Tenga en cuenta las normas vigentes actuales.



Eliminación de las pilas

Las pilas y baterías no pueden desecharse en ningún caso junto con la basura doméstica. Contienen contaminantes, como metales pesados, que pueden dañar el medio ambiente y la salud si se eliminan de forma inadecuada, y materias primas valiosas, como hierro, zinc, manganeso o níquel, que pueden recuperarse.

Como consumidor, está obligado legalmente a depositar las pilas y baterías usadas de manera respetuosa con el medio ambiente en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local. La devolución es gratuita. Puede obtener las direcciones de los puntos de recogida adecuados en su ciudad o administración local.

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

Reduzca la generación de residuos de pilas, utilizando pilas de mayor duración o baterías recargables adecuadas. Evite contaminar el medio ambiente y no deje sin cuidado las pilas o los dispositivos eléctricos y electrónicos que las contengan. La recogida selectiva y la valoración de pilas y baterías contribuyen de manera importante a aliviar la presión sobre el medio ambiente y a evitar riesgos para la salud.



¡Advertencia!

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

8. Datos técnicos

Rango de medición en el horno:	0°C... +300°C (+32°F... +572°F) conmutación °C/°F
Rango de medición en la carne:	0 °C...+300°C (+32 °F... +572 °F) conmutación °C/°F
Rango de medición de la alarma::	+30 °C...+300°C (+86 °F... +572 °F) conmutación °C/°F
Resolución:	1°C/1°F
Cable:	aproximadamente 1m, a prueba de calor hasta 380 °C
Alimentación:	Pila 1 x 1,5 V AAA (incluida)
Dimensión de cuerpo:	72 x 24 x 87 mm
Peso:	112 g (solo dispositivo)