°C Temperaturen Temperatures Températures Temperatura Temperaturas

Display	BEEF	PORK	CHICK	TURKY	VEAL	LAMB	FISH	HAM-BURGER
Well done	75	77	80	80	75	75	60	75
Medium	70	71			70	70		
Medium rare	60							
Rare	55							

Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.
Different degrees of doneness are available depending on type of meat.
Vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.
Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.
Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.
Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.

CE UK CA

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

TFA®

Instruction manuals ***Kat. Nr. 14.1504***

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

Fig. 1

Küchen-Chef
BEEF
WELL DONE
75°C
23°C
Grill / Meat Thermometer
A1
B1
B2
B3
B4
B5
B6
B7
MODE
MIN
START STOP
HR
HEAT UP
TASTE DOWN

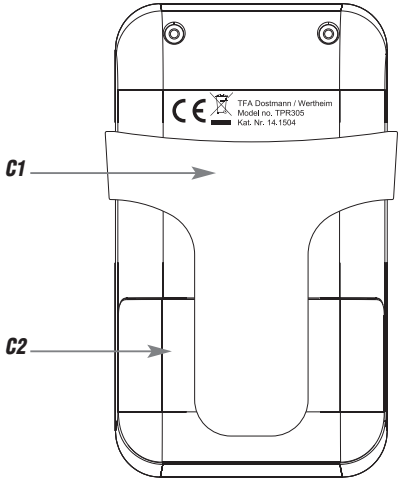
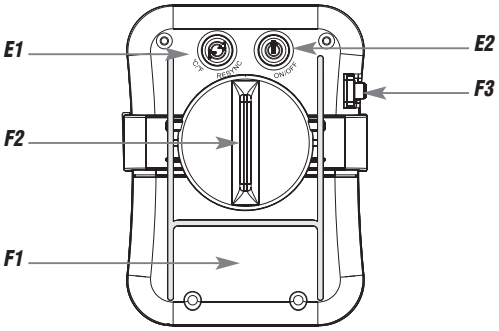

TFA Dostmann / Wertheim
Model no. TPR305
Kat. Nr. 14.1504
C1
C2

Fig. 2

G3
D1
G2
G1
23°C
Küchen-Chef


E1
E2
F3
F2
F1
RESET
ON/OFF

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. Lieferumfang

- *Funk-Grill-Bratenthermometer (Empfänger)*
- *Sender (Kat.Nr. 30.3254.01)*
- *Edelstahlfühler mit ca. 80 cm Kabel (Kat. Nr. 30.3534)*
- *Batterien 4 x 1,5 V AAA*
- *Bedienungsanleitung*

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

- *Überwachung der Kerntemperatur (Reichweite max. 40 m) zur optimalen Zubereitung von Fleisch*
- *Verwendbar für den Backofen oder Grill, ideal auch zum Garen bei Niedrigtemperatur*
- *Verschiedene Fleischsorten und Garstufen vorprogrammiert*
- *Individuelle Temperaturvorgabe einstellbar*
- *Alarmton beim Erreichen der Zieltemperatur*
- *Timer und Stoppuhr-Funktion*
- *Einstichfühler aus Edelstahl mit ca. 80 cm Kabel*

4. Zu Ihrer Sicherheit

- *Das Produkt ist ausschließlich für den oben beschriebenen Einsatzbereich geeignet. Verwenden Sie das Produkt nicht anders, als in dieser Anleitung dargestellt wird.*
- *Das eigenmächtige Reparieren, Umbauen oder Verändern des Gerätes ist nicht gestattet.*

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 die Geräte und die Batterien 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.*
- *Verwenden Sie nie gleichzeitig alte und neue Batterien oder Batterien unterschiedlichen Typs.*
- *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 den Empfänger und den Sender keinen extremen Temperaturen, Vibrationen und Erschütterungen aus. Nur der Fühler und das Kabel sind hitzebeständig bis 300°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.*
- *Der Empfänger ist nicht spritzwassergeschützt. Nicht im Regen verwenden!*
- *Der Sender ist spritzwassergeschützt, aber nicht wasserdicht. Tauchen Sie den Sender nicht in Wasser.*

5. Bestandteile

5.1 Funk-Grill-Bratenthermometer (Empfänger) (Fig. 1)

A1: Display
Fleischsorte
Zieltemperatur
Funkempfangssymbol und aktuell gemessene Temperatur

Tasten

B1: *ON/OFF ⏻ Taste*
B2: *MODE Taste*
B3: *HR Taste*
B4: *TASTE/DOWN Taste*

B5: MEAT/UP Taste
B6: MIN Taste
B7: START/STOP Taste

Gehäuse

C1: Halterung
C2: Batteriefach

5.2 Sender (Fig. 2)

D1: Display
Aktuell gemessene Temperatur

Tasten (Rückseite)

E1: °C/°F Taste
E2: ON/OFF Taste

Gehäuse

F1: Batteriefach (verschraubt)
F2: Halterung für Metallständer
F3: Öffnung für den Anschlussstecker mit Gummi-Schutzkappe

Fühler

G1: Einstichfühler
G2: Kabel
G3: Anschlussstecker

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie gegebenenfalls die Halterungen auf der Rükkseite des Empfängers und des Senders.
- Ziehen Sie vorsichtig die Gummi-Schutzkappe von der Öffnung für den Anschlussstecker auf der linken Seite des Senders. Stecken Sie den Verbindungsstecker für das Fühlerkabel in den Anschluss.
- Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Senders mit einem passenden Schraubenzieher. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Empfängers.
- Legen Sie die Geräte auf einen Tisch. Vermeiden Sie die Nähe zu möglichen Störquellen (elektronische Geräte und Funkanlagen).
- Um eine bessere und schnellere Übertragung der gemessenen Temperatur zu gewährleisten, legen Sie erst zwei Batterien AAA 1,5 V in das Batteriefach vom Empfänger ein. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterien. Ein Signalton ertönt und alle Segmente werden kurz angezeigt.
- Das Gerät ist betriebsbereit.
- Die Temperaturanzeige blinkt und die Voreinstellungen erscheinen im Display.

- Legen Sie unmittelbar danach zwei Batterien AAA 1,5 V in das Batteriefach des Senders ein. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterien. Alle Segmente werden kurz angezeigt.
- Die aktuell gemessene Temperatur erscheint im Display des Senders.
- Der Sender überträgt nun die aktuell gemessene Temperatur an den Empfänger.
- Bei erfolgreichem Empfang ertönt ein Signalton, das Funksignalsymbol blinkt und die gemessene Temperatur erscheint auf dem Display des Empfängers.
- Der Sender überträgt alle 5 Sekunden die gemessene Temperatur an den Empfänger.
- Schließen Sie das Batteriefach von Sender und Empfänger.

6.1 Manuelle Sendersuche

- Wenn der Empfang nicht erfolgreich ist oder wenn der Kontakt zwischen Sender und Empfänger verloren geht (max. Reichweite 40 m, bei massiven Wänden, insbesondere mit Metallteilen, kann sich die Sendereichweite erheblich reduzieren), ertönt ein Signalton im regelmäßigen Abstand, das Funksignalsymbol verschwindet und --- °C erscheint im Display des Empfängers.
- Sie können die Sendersuche manuell starten.
- Drücken und halten Sie die MIN Taste am Empfänger im Temperatur-Einstellmodus.
- --- °C blinkt im Display des Empfängers.
- Drücken und halten Sie die °C/°F Taste auf der Rückseite des Senders.
- Bei erfolgreichem Empfang ertönt ein Signalton, das Funksignalsymbol blinkt und die gemessene Temperatur erscheint auf dem Display des Empfängers.

6.2 Empfänger

- Drücken und halten Sie die HR Taste im Temperatur-Einstellungsmodus, um die Anzeige von °C (Celsius) auf °F (Fahrenheit) als Temperatureinheit umzuschalten.
- Halten Sie die Taste gedrückt.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Zum Einschalten halten Sie die Taste wieder gedrückt.
- Die Temperaturanzeige blinkt.
- Warten Sie bis das Blinken beendet ist (90 Sekunden) und die aktuell gemessene Temperatur erscheint oder starten Sie die manuelle Sendersuche.

6.3 Sender

- Mit der °C/°F-Taste auf der Rückseite des Senders können Sie die Anzeige von °F (Fahrenheit) auf °C (Celsius) als Temperatureinheit umschalten.

- *Halten Sie die ⏻ Taste auf der Rückseite des Senders gedrückt.*
- *Das Gerät ist ausgeschaltet.*
- *Zum Einschalten halten Sie die Taste wieder gedrückt.*
- *Ist der Fühler noch angeschlossen, erscheint auf dem Display die aktuell gemessene Temperatur.*

Zur Information:

- *Um eine bessere und schnellere Übertragung der gemessenen Temperatur zu gewährleisten, schalten Sie immer erst den Empfänger ein und dann den Sender.*

6.4 Messung der Kerntemperatur

- *Drücken und halten Sie gegebenenfalls die MODE Taste im Temperatur-Einstellungsmodus.*
- *WELL DONE (Voreinstellung) erscheint im Display.*
- *Drücken Sie die MEAT/UP Taste, um die gewünschte Fleischsorte auszuwählen (siehe Tabelle).*
- *Drücken Sie die TASTE/DOWN Taste, um die gewünschte Garstufe auszuwählen (siehe Tabelle).*
- *Drücken und halten Sie die MODE Taste, um eine individuelle Temperatur einzugeben.*
- *WELL DONE (Voreinstellung) verschwindet im Display.*
- *Drücken Sie die MEAT/UP oder TASTE/DOWN Taste, um die gewünschte 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 aus dem Braten herausragen. Schieben Sie den Braten in den Ofen und stellen Sie die entsprechende Ofentemperatur ein.*
- *Möchten Sie nur die Ofentemperatur messen, legen Sie den Fühler in den Backofen.*

6.5 Messvorgang

- *Führen Sie das Kabel einfach nach außen. Es passt sich der Form der Ofendichtung an. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren!*
- *Den Sender in Ofennähe (Kabellänge 80 cm) mit der flexiblen Aufhängung befestigen (siehe 7.) oder nehmen Sie die Halterung vom Gerät und legen Sie das Gerät auf eine glatte Oberfläche.*
- *Den Empfänger können Sie nun in einer Reichweite von max. 40 m verwenden (siehe 7.).*
- *Ist die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönen pro Sekunde drei Alarmtöne.*

- *Die Temperaturanzeige und das Warnhinweissymbol ⚠ blinken auf dem Display des Empfängers.*
- *Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton auszuschalten.*
- *Die Temperaturanzeige und das Warnhinweissymbol ⚠ blinken weiter.*
- *Die Temperaturanzeige blinkt solange weiter, bis die gemessene Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt.*
- *Das Warnhinweissymbol ⚠ verschwindet.*

6.6 Einstellung des Timers und der Stoppuhr

Stoppuhr

- *Drücken Sie die MODE Taste, um in den Timer-Stoppuhr-Modus zu gelangen.*
- *Das Stoppuhr-Symbol ⏲ (links oben im Display) und 0:00 erscheinen im Display.*
- *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.*
- *Drücken und halten Sie die START/STOP Taste, wird die Anzeige gelöscht.*
- *⌃ verschwindet im Display.*

Count down Timer

- *Drücken Sie die HR Taste, um die Stunden einzustellen.*
- *Drücken Sie die MIN Taste, um die Minuten einzustellen.*
- *⌄ erscheint im Display.*
- *Drücken Sie die START/STOP Taste.*
- *⌄ blinkt und die Zählung beginnt.*
- *Bei der Eingabe von über einer Stunde werden nur die Stunden/Minuten angezeigt, ansonsten Minuten/Sekunden.*
- *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 zwei kurze Alarmsignale ertönen pro Sekunde (30 Sekunden lang).*
- *⌄ und ⌃ blinken gleichzeitig im Display und die Sekunden werden nach oben gezählt.*
- *Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton zu unterbrechen.*
- *Drücken Sie die START/STOP Taste, um die Zählung zu beenden.*
- *Drücken und halten Sie die START/STOP Taste, wird die Anzeige gelöscht.*

7. Aufstellen und Befestigung

Empfänger:

- *Um die Halterung als Klemmhalter (z. B. für Gürtel) zu verwenden, setzen Sie die beidseitigen Befestigungshilfen in die oberen Aussparungen am Empfänger ein.*
- *Um die Halterung als Ständer zu verwenden, setzen Sie die beidseitigen Befestigungshilfen in die unteren, leicht schrägen Aussparungen ein. Die Montage ist erfolgreich, wenn Sie ein Klicken hören.*

Sender:

- *Legen Sie die Halterung für den montierbaren Metallständer in die beidseitigen Befestigungshilfen am Sender ein. Die Montage ist erfolgreich, wenn Sie ein Klicken hören. Nehmen Sie den Metallständer und befestigen Sie die beiden Enden in die dafür vorgesehenen Öffnungen an der Drehscheibe der Halterung. Mit der Drehscheibe können Sie nun auswählen, ob Sie den Metallständer zum Aufstellen benutzen wollen oder als Aufhängung. Die Drehscheibe ist richtig justiert, wenn Sie ein Klicken hören.*

8. Pflege und Wartung

- *Reinigen Sie die Geräte 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. Trokknen Sie den Stecker vor Gebrauch mit einem Tuch ab, bevor Sie ihn am Sender anschließen.*
- *Schalten Sie die Geräte nach Gebrauch aus.*
- *Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie die Geräte längere Zeit nicht verwenden.*
- *Bewahren Sie die Geräte an einem trockenen Platz auf.*

8.1 Batteriewechsel

- *Wenn das Batteriesymbol im Display des Empfängers erscheint, wechseln Sie bitte die Batterien im Sender (REMOTE) oder Empfänger (MAIN).*
- ***Achtung:***
  Bei einem Batteriewechsel muss der Kontakt zwischen Sender und Empfänger wiederhergestellt werden – also Batterien immer in beide Geräte neu einlegen oder manuelle Sendersuche starten.

9. Fehlerbeseitigung

Problem	*Lösung*
Keine Anzeige	➜ *Geräte einschalten (Erst Empfänger und dann den Sender)* ➜ *Batterien polrichtig einlegen* ➜ *Batterien wechseln*
Unkorrekte Anzeige	➜ *Batterien wechseln* ➜ *Kontakt des Steckers mit der Buchse prüfen, gegebenenfalls abtrocknen*
Display blinkt und ein Signalton ertönt → kein Kontakt zwischen Sender und Empfänger	➜ *Abstand zwischen Sender und Empfänger verringern (max. 40 m)* ➜ *Beseitigen der Störquellen* ➜ *Manuelle Sendersuche* ➜ *Neuinbetriebnahme*
Temperaturanzeige zu hoch	➜ *Sitz des Messfühlers im Braten prüfen*

10. 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 Rükkgabe 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!

11. Technische Daten

Empfänger

Messbereich Fleisch:	*0 °C…+300°C (+32 °F... +572 °F) °C/°F-umschaltbar*
Auflösung:	*1°C/1°F*
HHH/LLL:	*Temperatur außerhalb des Messbereichs*
Timer und Stoppuhr:	*Max. 23 Stunden und 59 Minuten*
Spannungsversorgung:	*2 x 1,5 V AAA Batterien (inklusive)*

Gehäusemaße:	*60 x 21 (28) x 105 mm*
Gewicht:	*67 g (nur das Gerät)*

Sender

Kabel:	*ca. 80 cm, hitzebeständig bis 300 °C*
Reichweite:	*ca. 40 m Freifeld*
Übertragungsfrequenz:	*433 MHz*
Maximale Sendeleistung:	*< 10mW*
Spannungsversorgung:	*2 x 1,5 V AAA Batterien (inklusive)*
Gehäusemaße:	*63 x 23 x 85 mm*
Gewicht:	*60 g (nur das Gerät)*

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.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
Hiermit erklärt TFA Dostmann, dass der Funkanlagentyp 14.1504 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

03/22

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. Delivery contents

- *Radio-controlled grill and meat thermometer (receiver)*
- *Transmitter (Cat.-No. 30.3254.01)*
- *Stainless steel probe with 80 cm cable (Cat.-No. 30.3534)*
- *Batteries 4 x 1,5 V AAA*
- *Instruction manual*

3. Field of operation and all the benefits of your new instrument at a glance

- *Monitoring of the core temperature (range up to 40 m) for the optimal preparation of meat*
- *Can be used for the oven or grill, also ideal for cooking at low temperatures*
- *Different types of meat and doneness pre-programmed*
- *Individual temperature requirements can be programmed*
- *Alarm warning when the target temperature is reached*
- *Timer and stop watch function*
- *Stainless steel probe with approx. 80 cm cable*

4. For your safety

- *This product is exclusively intended for the field of application described above. It should only be used as described within these instructions.*
- *Unauthorized repairs, modifications, calibrations or changes to the product are prohibited.*

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 these devices and the batteries 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.*
- *Never use a combination of old and new batteries together, nor batteries of different types.*
- *Avoid contact with skin, eyes and mucous membranes when handling leaking batteries. In case of contact, immediately rinse the affected areas with water and consult a doctor.*

Important information on product safety!

- *Do not expose the receiver and the transmitter to extreme temperatures, vibrations or shocks. Only the probe and cable are heat resistant up to 300 °C. Never hold the probe directly over a fire.*
- *Do not immerse the cable and the probe in water. Water can penetrate the precision sensor and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.*
- *The receiver is not splash-proof. Do not use it in rain.*
- *The transmitter is splash-proof, but not watertight. Do not immerse the transmitter in water.*

5. Elements

5.1 Radio-controlled grill and meat thermometer (receiver) (Fig. 1)

A1: Display
Type of meat
Target temperature
Radio-controlled reception symbol and current measured temperature

Buttons

B1: *ON/OFF button*
B2: *MODE button*
B3: *HR button*
B4: *TASTE/DOWN button*
B5: *MEAT/UP button*
B6: *MIN button*
B7: *START/STOP button*

Housing

C1: *Support*
C2: *Battery compartment*

5.2 Transmitter (Fig. 2)
D1: Display
Current measured temperature

Buttons (back)

E1: *°C/°F button*
E2: *ON/OFF button*

Housing

F1: *Battery compartment (screwed on)*
F2: *Bracket for metal support*
F3: *Opening for the connecting plug with rubber protection cap*

Sensor

G1: *Metal probe*
G2: *Cable*
G3: *Connecting plug*

6. Getting started

- *Remove the supports at the back of the receiver and the transmitter.*
- *Pull off the rubber protection cap carefully from the opening for the connecting plug on the left side of the transmitter. Plug the connector for the sensor cable into the socket.*
- *Open the battery compartment at the back of the transmitter with a suitable screwdriver and the battery compartment at the back of the receiver.*
- *Lay the instruments on a table. Avoid getting close to possible interference sources. (Electronic devices and radio installations)*
- *To guarantee a quicker and better transmission of the measured temperature, insert two batteries AAA 1,5 V in the compartment of the receiver and make sure that the polarities are correct. The device will alert you with a beep and all LCD segments will light up for a short moment.*
- *The device is now ready for use.*
- *The temperature display is flashing and the defaults appear on the display.*
- *Afterwards insert two new batteries 1,5 V AAA in the compartment of the transmitter. Make sure the polarities are correct. All LCD segments will be displayed briefly.*
- *The latest measured temperature will appear on the display of the transmitter and the information will be transmitted automatically to the receiver.*

- *As soon as the transmission is successful the device will alert you with a beep, the radio signal symbol will blink and the latest measured temperature will appear on the display of the receiver.*
- *Every 5 seconds the transmitter will transmit the last measured temperature*
- *Close the battery compartment of the transmitter and the receiver again.*

6.1 Manual transmitter search

- *If the transmission fails or if the contact between the transmitter and the receiver gets lost (maximum range 40 m free field, within ferro-concrete rooms like basements and superstructures, the received signal is naturally weakened), a beep tone will be heard at regular intervals, the radio-controlled reception symbol disappears and --- °C appears on the display of the receiver.*
- *You can now start the search for the transmitter manually.*
- *Press and hold the MIN button on the receiver in the temperature setting mode.*
- *--- °C is flashing on the display of the receiver.*
- *Press and hold the °C/°F at the back of the transmitter.*
- *As soon as the transmission is successful a beep tone will be heard, the radio-controlled reception symbol is flashing and the last measured temperature appears on the display of the receiver.*

6.2 Receiver

- *Press and hold the HR button in the temperature setting mode to select between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) as the temperature unit.*
- *Press and hold the button.*
- *The instrument is turned off*
- *Press and hold the button to turn on the instrument.*
- *The temperature display is flashing.*
- *Wait until the flashing is finished (90 seconds) and the last measured temperature appears or start the search for the transmitter manually.*

6.3 Transmitter

- *Press the °C/°F button at the backside to change between °C (Celsius) or °F (Fahrenheit) as temperature unit.*
- *Press and hold the button at the back of the transmitter.*
- *The instrument is turned off.*
- *Press and hold the button to turn on the instrument.*
- *If the probe is still connected, the display will show the last measured temperature.*

For your information:

- *To guarantee a better and quicker transmission of the last measured temperature, turn on at first the receiver and then the transmitter.*

6.4 Measuring of the core temperature

- *Press and hold eventually the MODE button in temperature setting mode.*
- *WELL DONE (default) appears on the display.*
- *Press the MEAT/UP button to choose the type of meat (see table).*
- *Press the TASTE/DOWN button to choose the doneness (see table).*
- *Press and hold the MODE button in temperature setting mode to insert an individual temperature.*
- *WELL DONE (default) disappears.*
- *Press the MEAT/UP or TASTE/DOWN button to adjust the core temperature. Press and hold the button for fast running.*
- *Push the probe at least 2.5 cm into the middle of the thickest part of the meat, for poultry between the torso and the thigh; it should touch neither bones nor cartilage and should not protrude from the meat. Put the meat into the oven and set the relevant oven temperature.*
- *If you only want to measure the oven temperature, place the probe in the oven.*

6.5 Measuring procedure

- *Simply run the cable to the outside. The cable adapts to the oven seal. Take care of sharp-edged frames and hinges.*
- *Use the flexible support to fasten the transmitter in position near the oven (cable length approx. 80 cm) or remove the holder and the instrument can be placed onto flat surfaces.*
- *The receiver can now be used in a range of up to 40 m.*
- *As soon as the core temperature is reached three beep tones will be heard every second.*
- *The temperature display and the warning symbol ⚠ are flashing on the display of the receiver.*
- *Press any button to stop the alarm sound.*
- *The temperature display and the warning symbol ⚠ continue flashing on the display of the receiver.*
- *The temperature display will continue flashing until the measured temperature is below the desired temperature.*
- *The warning symbol ⚠ disappears.*

6.6 Setting of the timer and the stop watch

Stop watch

- *Press the MODE button to enter the timer-stop watch mode.*
- *The stop watch symbol ⏲ (in the top left corner) and 0:00 appear.*

- *Press the START/STOP button to start the count up process.*
- *⌃ is flashing.*
- *With the START/STOP button you can stop and restart the counting.*
- *⌃ stays/is flashing.*
- *Press and hold the START/STOP button to clear the display.*
- *⌃ disappears.*

Count Down Timer

- *Press the HR button to adjust the hours.*
- *Press the MIN button to adjust the minutes.*
- *⌄ appears on the display.*
- *Press the START/STOP button.*
- *⌄ is flashing and the count up process starts.*
- *When setting more than one hour, only the hours / minutes are displayed, otherwise minutes / seconds.*
- *With the START/STOP button you can stop the counting (⌄ stays) and start it again (⌄ is flashing).*
- *When the timer count down is finished, the display will be flashing and two short beep tones will be heard every seconds (30 seconds).*
- *⌄ and ⌃ will be flashing simultaneously and the seconds will be counted up.*
- *Press any button to stop the alarm sound.*

7. Table stand and attachment

Receiver:

- *To use the bracket as a clamp (for example on a belt), insert the double-sided mounting aids into the upper slots of the receiver.*
- *To use the bracket as a stand, put the double-sided mounting aids into the lower, gently sloping slots. The installation is successful if you hear a click.*

Transmitter:

- *Place the bracket for the flexible metal support into the double-sided mounting aids on the transmitter. The installation is successful if you hear a click. Take the metal support and attach the two ends into the holes provided on the turntable of the bracket. With the turntable, you can now choose whether you want to use the metal support to stand or to be mounted. The turntable is properly adjusted when you hear a click.*

8. Care and maintenance

- *Clean the instruments and the probe with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. Protect it from moisture.*

- *Should water or steam enter the socket, it could affect the contact with the probe. Dry the plug connector with a cloth before you connect it to your transmitter.*
- *Turn off the instruments after use.*
- *Remove the batteries if you do not use your instruments for a long period of time.*
- *Keep the instruments in a dry place.*

8.1 Battery replacement

- *Change the batteries of the transmitter (REMOTE) or the receiver (MAIN) when the battery symbol appears on the display of the receiver.*
- ***Please note:** When the batteries are changed, the contact between transmitter and receiver must be restored – so always insert new batteries into both units or start a manual transmitter search.*

9. Troubleshootings

Problems	*Solutions*
No display	➜ *Turn on the instruments (at first the receiver and afterwards the transmitter)* ➜ *Ensure correct polarity of the batteries* ➜ *Change the batteries*
Incorrect display	➜ *Change the batteries* ➜ *Check the contact of the plug to the socket, wipe dry if necessary*
Display is flashing and a beep tone is heard *→ no contact between transmitter and reveiver*	➜ *Reduce the distance between transmitter and receiver (max. 40 m)* ➜ *Check if there is any source of interference* ➜ *Manual transmitter search* ➜ *Restart according to the manual*
Temperature displayed is too high	➜ *Check the position of the probe in the meat*

10. 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

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

WARNING!
Environmental and health damage caused by incorrect disposal of batteries!

11. Specifications

Receiver

Measuring range Meat:	*0 °C…+300°C (+32 °F.. +572 °F) °C/°F-reversible*
Resolution:	*1°C/1°F*

Radio-controlled grill and meat thermometer (GB)

HHH/LLL:	Temperature is outside measuring range
Count-up and count-down timer:	max. 23 hours and 59 minutes
Power consumption:	2 x 1.5 V AAA Batteries (included)
Housing dimension:	60 x 21 (28) x 105 mm
Weight:	67 g (instrument only)

Transmitter

Cable:	appr. 80 cm, heat resistant up to 300 °C
Range:	max. 40 m (free field)
Transmission frequency:	433 MHz
Maximum radio-frequency power:	< 10mW
Power consumption:	2 x 1.5 V AAA Batteries (included)
Housing dimension:	63 x 23 x 85 mm
Weight:	60 g (instrument only)

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.

EU Declaration of conformity
Hereby, TFA Dostmann declares that the radio equipment type 14.1504 is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following Internet address: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

03/22

Thermo-sonde radio-pilotée de cuisson et pour griller (F)

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. Contenu de la livraison

- Thermo-sonde radio-pilotée de cuisson et pour griller (récepteur)
- Émetteur (Kat. No. 30.3254.01)
- Sonde à acier inoxydable avec câble env. 80 cm (Numéro de cat. 30.3534)
- Piles 4 x 1,5 V AAA
- Mode d'emploi

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

- Surveillance de la température interne (portée jusqu'à 40 m) pour une préparation parfaite des viandes
- Adapté pour le four ou le grill et idéal pour les cuissons à faible température
- Différentes sortes de viande et de types de cuisson sont pré-programmées
- Le réglage des températures de cuisson est ajustable
- Son d'alarme lorsque la température désirée est atteinte
- Minuteur et chronomètre
- Sonde en acier fin avec env. 80 cm de câble

4. Pour votre sécurité

- L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation décrite ci-dessus. 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.

TFA_No_14.1504_Anleit_03_22 17.03.2022 14:21 Uhr Seite 13

Attention !
Danger de blessure :

- *Portez toujours des gants de protection contre les risques de brûlures, lorsque vous manipulez la sonde pendant ou après la cuisson.*
- *N'utilisez jamais l'appareil dans un four à micro-ondes.*
- *Faites attention en utilisant la sonde.*
- *Placez vos appareils et les piles 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.*
- *N'utilisez jamais simultanément de piles anciennes avec des piles neuves ou des piles de types différents.*
- *Évitez tout contact de la peau, des yeux et des muqueuses avec le liquide des piles. En cas de contact, rincez immédiatement les zones concernées à l'eau et consultez un médecin.*

Conseils importants
de sécurité du produit !

- *Évitez d'exposer le récepteur et l'émetteur à des températures extrêmes, à des vibrations ou à des chocs. Seuls le palpeur et le câble sont résistants à une chaleur de 300 °C. Ne mettez jamais le palpeur directement sur le feu.*
- *N'immergez pas le palpeur et le câble dans l'eau. Sinon l'humidité pourrait pénétrer dans le palpeur et causer une malfonction. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.*
- *Le récepteur il n'est pas résistant aux éclaboussures d'eau. Ne pas utiliser sous la pluie.*
- *L'émetteur est résistant aux éclaboussures d'eau mais il n'est pas étanche. N'immergez pas l'émetteur dans l'eau.*

5. Composants

5.1 Thermo-sonde radio-pilotée de cuisson et pour griller (récepteur) (Fig. 1)

A1 : Écran
Type de viande
Température cible
Symbole de réception radio et la température mesurée actuelle

Touches

B1 : *Touche ON/OFF*
B2 : *Touche MODE*
B3 : *Touche HR*
B4 : *Touche TASTE/DOWN*
B5 : *Touche MEAT/UP*
B6 : *Touche MIN*
B7 : *Touche START/STOP*

Boîtier

C1 : *Support*
C2 : *Compartiment à piles*

5.2 Émetteur (Fig. 2)

D1 : Écran
Température mesurée actuelle

Touches (vue de revers)

E1 : *Touche°C/°F*
E2 : *Touche ON/OFF*

Boîtier

F1 : *Compartiment à piles (vissé)*
F2 : *Support pour support en métal*
F3 : *Fiche de branchement pour sonde avec le capuchon en caoutchouc*

Sonde

G1 : *Palpeur*
G2 : *Câble*
G3 : *Connecteur*

6. Mise en service

- *Retirez les supports au revers du récepteur et l'émetteur.*
- *Retirez délicatement le capuchon en caoutchouc de l'ouverture pour le connecteur de branchement situé sur le côté gauche de l'émetteur. Insérez le connecteur de branchement du câble de la sonde dans la prise.*

- *Ouvrez le compartiment à piles sur le revers de l'émetteur avec un tournevis adapté. Ouvrez le compartiment à piles sur le revers du récepteur.*
- *Déposez les appareils sur une table. Évitez la proximité de sources de parasitage (appareils électroniques ou appareils radio).*
- *Afin d'assurer une transmission meilleure et plus rapide de la température mesurée, insérez d'abord deux piles AAA de 1,5 V dans le compartiment à piles du récepteur. Contrôlez la bonne polarité des piles avant de les insérer. Un signal sonore va se fait entendre et tous les segments LCD s'allument brièvement.*
- *Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner.*
- *L'affichage de la température clignote et les calibrations préprogrammées apparaissent sur l'écran.*
- *Insérez immédiatement après deux piles 1,5 V AAA dans le compartiment à piles de l'émetteur. Contrôlez la bonne polarité des piles avant de les insérer. Tous les segments LCD s'allument brièvement.*
- *La température mesurée actuelle apparait sur l'écran de l'émetteur.*
- *L'émetteur transmet maintenant la température mesurée actuelle au récepteur.*
- *Après une réception réussie, un signal sonore retentit, le symbole de réception radio clignote et la température mesurée apparaît sur l'affichage du récepteur.*
- *L'émetteur transmet la température mesurée au récepteur toutes les 5 secondes.*
- *Refermez le compartiment à piles de l'émetteur et du récepteur.*

6.1 Recherche de l'émetteur manuellement

- *Si la réception n'est pas réussi ou lorsque le contact entre l'émetteur et le récepteur est perdu (portée avec champ libre 40 mètres au maximum, en cas de murs massifs, en particulier comportant des parties métalliques, la portée d'émission peut se réduire considérablement),un signal sonore retentit à intervalle régulier, le symbole de la réception radio disparaît et --- ° C apparaît sur l'écran du récepteur.*
- *Vous pouvez activer manuellement la recherche de l'émetteur.*
- *Maintenez la touche MIN du récepteur appuyée en mode de réglage de la température.*
- *--- °C clignote sur l'écran du récepteur.*
- *Maintenez la touche °C/°F appuyée au revers de l'émetteur.*
- *Après une réception réussie, un signal sonore retentit, le symbole de réception clignote et la température mesurée apparaît sur l'écran du récepteur.*

6.2 Récepteur

- *Maintenez la touche HR appuyée dans le mode de réglage de la température, vous pouvez maintenant sélectionner la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).*
- *Maintenez la touche ⏻ appuyée.*
- *Votre instrument est maintenant éteint.*
- *Pour le remettre en marche, maintenez la touche appuyée de nouveau.*
- *L´affichage de la température clignote.*
- *Attendez jusqu'à ce que le clignotement est soit terminé (90 secondes) et que la température actuelle apparaisse sur l'écran ou bien démarrez la recherche de l'émetteur manuellement.*

6.3 Émetteur

- *En appuyant sur la touche °C/°F au verso de l'émetteur, vous pouvez sélectionner la température en Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).*
- *Maintenez la touche ⏻ appuyée au verso de l'émetteur.*
- *Votre instrument est maintenant éteint.*
- *Pour remettre en marche, maintenez la touche appuyée de nouveau.*
- *Si la sonde est toujours connectée, la température mesurée actuelle apparait à l'écran.*

Information importante :

- *Afin d'assurer une transmission meilleure et plus rapide de la température mesurée, allumez toujours le récepteur en premier et ensuite l'émetteur.*

6.4 La mesure de la température interne

- *Maintenez éventuellement la touche MODE appuyée en mode de réglage de la température.*
- *WELL DONE (par défaut) apparaît à l'écran.*
- *Appuyez sur la touche MEAT/UP pour choisir la sorte de viande (voir le tableau).*
- *Appuyez sur la touche TASTE/DOWN pour choisir le niveau de cuisson (voir le tableau).*
- *Maintenez la touche MODE appuyée pour régler une température spécifique.*
- *WELL DONE (par défaut) disparaît de l'écran.*
- *Appuyez sur la touche MEAT/UP ou TASTE/DOWN pour régler la température interne souhaitée. Maintenez la touche appuyée pour accéder au défilement rapide.*
- *Insérez la sonde au minimum à 2,5 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse. La sonde ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande. Placez la viande dans le four et réglez le four à la température voulue.*

- *Pour mesurer uniquement la température du four, placez la sonde dans le four.*

6.5 Procédé de mesure

- *Dirigez simplement le câble vers l'extérieur. Le câble s'adapte à la forme de l'étanchéité du four. Attention aux châssis et aux charnières à arêtes vives !*
- *Placez l'émetteur avec la fixation du support à proximité du four (longueur du câble env. 80 cm) ou enlevez le support et placez l'appareil sur une surface plane.*
- *Le récepteur peut maintenant être utilisé dans une gamme allant jusqu'à 40 m.*
- *Lorsque la température du four est atteinte, trois signaux sonores se font entendre à chaque seconde.*
- *L'affichage de la température et le symbole d'avertissement ⚠ clignotent sur l'écran du récepteur.*
- *Appuyez sur une touche de votre choix, pour éteindre l'alarme.*
- *L'affichage de la température et le symbole d'avertissement ⚠ continuent à clignoter.*
- *L'affichage de la température continue à clignoter jusqu'à ce que la température mesurée soit inférieure à la température réglée.*
- *Le symbole d'avertissement ⚠ disparait.*

6.6 Réglage du timer et du chronomètre

Chronomètre

- *Appuyez sur la touche MODE pour passer en mode timer-chronomètre.*
- *Le symbole du chronomètre ⏲ (en haut à gauche de l'écran) et 0:00 apparaissent sur l'écran.*
- *Appuyez sur la touche START/STOP et le minuteur commence á compter.*
- *⌃ clignote.*
- *Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter le compteur et démarrer de nouveau.*
- *⌃ reste arrêté / clignote à l'écran.*
- *Maintenez la touche START/STOP appuyée, l'affichage est remis.*
- *⌃ disparaît de l'écran.*

Minuteur digital

- *Appuyez sur la touche HR pour réglez les heures.*
- *Appuyez sur la touche MIN, pour réglez les minutes.*
- *⌃ apparaît sur l'écran.*
- *Appuyez sur la touche START/STOP.*
- *⌃ clignote et le compteur démarre.*
- *Lors du réglage de plus d'une heure, seules les heures/les minutes apparaissent, autrement minutes / secondes.*

- *Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter le compteur (⌃ reste à l'écran) et démarrer le compteur de nouveau (⌃ clignote).*
- *Après l'écoulement du temps réglé, l'écran clignote et deux signaux sonores d'alarme courtasse font entendre par seconde (pendant 30 secondes).*
- *⌄ et ⌃ clignotent simultanément sur l'écran et les secondes commecent à être comptées de façon croissante.*
- *Appuyez sur une touche de votre choix, pour éteindre l'alarme.*
- *Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter le chronomètre.*
- *Maintenez la touche START/STOP appuyée, l'affichage est remis.*

7. Pose et fixation

Récepteur :

- *Pour utiliser le support de montage comme un collier de serrage (par exemple : pour une ceinture), insérez les auxiliaires de montage double face dans les rainures supérieures du récepteur.*
- *Pour utiliser le support de montage comme support, mettez les accessoires de montage à double face dans les cavités inclinées à faible pente. L'installation est réussie si vous entendez un clic.*

Émetteur :

- *Placez le support de montage pour la fixation du support en métal à l'appui de l'émetteur. L'installation est réussie si vous entendez un clic. Prenez votre support en métal et fixez les deux extrémités dans les trous prévus au centre de la console. Avec la plaque tournante, vous pouvez maintenant choisir si vous voulez utiliser le support comme un support de pose ou de suspension. L'installation est réussie si vous entendez un clic.*

8. Entretien et maintenance

- *Pour le nettoyage des appareils et de la sonde, utilisez un chiffon doux humide. N'utilisez pas de solvants ou d´agents abrasifs ! Protégez-le contre l'humidité.*
- *Si de l'eau ou de la vapeur pénètre dans la prise, cela peut empêcher un bon contact avec la sonde. Essuyez la prise avec un chiffon avant de la brancher dans votre émetteur.*
- *Eteignez toujours les appareils après chaque utilisation.*
- *Enlevez les piles si vous n'utilisez pas vos appareils pendant une durée prolongée.*
- *Conservez vos appareils dans un endroit sec.*

8.1 Remplacement des piles

- *Si le symbole à piles apparait sur l'écran du récepteur, remplacez les piles de l'émetteur (REMOTE) ou récepteur (MAIN).*

- ***Attention :***
  Après le remplacement des piles, il faut rétablir le contact entre l'émetteur et le récepteur - Il faut donc toujours remplacer les piles dans les deux dispositifs ou activer manuellement la recherche de l'émetteur.

9. Dépannage

Problème	*Solution*
Aucune indication	➜ *Allumez les appareils (uniquement le récepteur et l'émetteur)* ➜ *Contrôlez la bonne polarité des piles* ➜ *Changez les piles*
Indication incorrecte	➜ *Changez les piles* ➜ *Contrôlez le contact avec le connecteur de branchement, la sécher si nécessaire*
L´écran clignote et un signal sonore se fait entendre *→ contact entre l'émetteur et le récepteur est perdu*	➜ *Réduisez la distance entre l'émetteur et le récepteur (40 m au maximum)* ➜ *Éliminez les éventuelles sources de parasitage* ➜ *Activez manuellement la recherche de l'émetteur* ➜ *Remettez en service con formément aux instructions*
Température trop élevée	➜ *Vérifiez l'emplacement de la sonde*

10. 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.

Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr.

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 détritus 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.

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

11. Caractéristiques techniques

Récepteur

Plage de mesure de viande :	*0 °C…+300°C* *(+32 °F... +572 °F)* *°C/°F-réversible*
Résolution :	*1°C/1°F*

Thermo-sonde radio-pilotée de cuisson et pour griller (F)

HHH/LLL :	*Hors de portée de la gamme de mesure*
Minuteur et chronomètre :	*max. 23 heures et 59 minutes*
Alimentation :	*2 x 1,5 V AAA Piles (incluses)*
Mesure de boîtier :	*60 x 21 (28) x 105 mm*
Poids :	*67 g (appareil seulement)*

Émetteur

Câble :	*environ 80 cm, résistant à la chaleur à 300 °C*
Rayon d'action :	*env. 40 mètres (champ libre)*
Fréquence de transmission :	*433 MHz*
Puissance de radiofréquence maximale transmise :	*< 10mW*
Alimentation :	*2 x 1,5 V AAA Piles (incluses)*
Mesure de boîtier :	*63 x 23 x 85 mm*
Poids :	*60 g (appareil seulement)*

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.

Déclaration UE de conformité
Le soussigné, TFA Dostmann, déclare que l'équipement radioélectrique du type 14.1504 est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de
E-Mail : info@tfa-dostmann.de

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

Termometro radiocontrollato per arrosto e per grigliare (I)

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. La consegna include

- *Termometro radiocontrollato per arrosto e per grigliare (ricevitore)*
- *Trasmettitore (No. Cat. 30.3254.01)*
- *Sonda di acciaio inox con cavo ca. 80 cm (No. Cat. 30.3534)*
- *4 batterie AAA da 1,5 V*
- *Istruzioni per l'uso*

3. Utilizzi e vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- *Monitoraggio della temperatura interna (raggio d'azione 40 metri al massimo) per la preparazione ottimale di carne*
- *Adatto per forno o griglia, ideale anche per la cottura a basse temperature*
- *Programmato per vari tipi di carne e livelli di cotture*
- *Temperatura regolabile individualmente*
- *Allarme al raggiungimento della temperatura desiderata*
- *Timer e cronometro*
- *Sonda in acciaio inox con cavo ca. 80 cm*

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.*

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.*
- *Maneggiare con attenzione la sonda ad ago.*

- *Tenere i dispositivi e le batterie 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.*
- *Non utilizzate mai contemporaneamente batterie usate e batterie nuove né batterie di tipi diversi.*
- *Evitare il contatto del liquido delle batterie con la pelle, gli occhi e le mucose. In casi di contatto, sciacquare subito la zona interessata con acqua e consultare un medico.*

Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- *Non esporre il ricevitore e il trasmettitore a temperature estreme, vibrazioni e urti. Solo il sensore e il cavo sono resistenti alle alte temperature fino a 300 °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.*
- *Il ricevitore non è resistente all'acqua. Non usare in caso di pioggia.*
- *Il trasmettitore è resistente all'acqua ma non impermeabile. Non immergere il trasmettitore in acqua.*

5. Componenti

5.1 Termometro radiocontrollata per arrosto e per grigliare (ricevitore) (Fig. 1)

A1: Display
Tipo di carne
Temperatura desiderata
Simbolo della ricezione del segnale e la temperatura attualmente misurata

Tasti

B1: *Tasto ON/OFF*
B2: *Tasto MODE*
B3: *Tasto HR*

B4: *Tasto TASTE/DOWN*
B5: *Tasto MEAT/UP*
B6: *Tasto MIN*
B7: *Tasto START/STOP*

Struttura esterna

C1: *Supporto*
C2: *Vano batterie*

5.2 Trasmettitore (Fig. 2)

D1: Display
Temperatura attualmente misurata

Tasti (parte posteriore)

E1: *Tasto°C/°F*
E2: *Tasto ON/OFF*

Struttura esterna

F1: *Vano batterie (fissato con vite)*
F2: *Staffa per supporto in metallo*
F3: *Presa per collegamento della sonda con coperchio di protezione di gomma*

Sonda

G1: *Sonda*
G2: *Cavo*
G3: *Connettore a spina*

6. Messa in funzione

- *Rimuovere i supporti sul retro del ricevitore e del trasmettitore.*
- *Rimuovere attentamente il coperchio di protezione di gomma dalla presa per il connettore sul lato sinistro del trasmettitore.*
- *Collegare il connettore del cavo del sensore nel connettore. Aprire il vano batteria sul retro del trasmettitore con un cacciavite adatto. Aprire il vano batteria sul retro del ricevitore.*
- *Posizionare gli apparecchi su un tavolo. Tenerli lontano da eventuali fonti di interferenza (dispositivi elettronici e impianti radio).*
- *Per assicurare una migliore e più veloce trasmissione della temperatura misurata, inserite due batterie AAA da 1.5 V nel compartimento batteria del ricevitore. Accertarsi di aver rispettato la corretta polarità. Un breve segnale acustico verrà emesso e tutti i segmenti dell'LCD appaiono contemporaneamente.*
- *L'apparecchio è pronto per l'uso.*
- *La visualizzazione della temperatura lampeggia e sul display vengono visualizzate le impostazioni predefinite.*

- *Inserire immediatamente le 2 batterie AAA da 1,5 V nel vano batterie del trasmettitore. Accertarsi di aver rispettato la corretta polarità. Tutti i segmenti LCD appaiono contemporaneamente.*
- *La temperatura attuale appare sul display.*
- *Il trasmettitore trasmette la temperatura attuale al ricevitore*
- *In caso di corretta ricezione del segnale, un segnale acustico verrà emesso, il simbolo per segnale radio lampeggia e la temperatura attuale appare sul display del ricevitore.*
- *Il trasmettitore trasmette la temperatura attuale al ricevitore ogni 5 secondi.*
- *Richiudere il vano batteria del trasmettitore e del ricevitore.*

6.1 Ricerca manuale del segnale

- *Quando la ricezione del segnale è impossibile o se il contatto tra il trasmettitore e il ricevitore viene perso (raggio d'azione massimo 40 metri, in caso di pareti spesse, in particolare con parti metalliche, il raggio d'azione del trasmettitore potrà ridursi notevolmente), viene emesso un segnale acustico a intervalli regolari, scompare il simbolo del ricezione del segnale e appare "--- °C" sul display dal ricevitore.*
- *È possibile avviare l'inizializzazione manualmente.*
- *Tenere premuto il tasto MIN del ricevitore in modalità di impostazione del temperatura*
- *--- °C lampeggia sul display del ricevitore.*
- *Tenere premuto il tasto °C/°F sul retro del trasmettitore.*
- *In caso di corretta ricezione del segnale, un segnale acustico verrà emesso, lampeggia il simbolo del segnale radio e la temperatura attuale appare sul display del ricevitore.*

6.2 Ricevitore

- *Tenendo premuto il tasto HR in modalità impostazione della temperatura è possibile commutare la visualizzazione della temperatura da °C (Celsius) a° F (Fahrenheit).*
- *Tenere premuto il tasto ⏻ .*
- *L'apparecchio è disattivato*
- *Tenere premuto il tasto per attivarlo di nuovo.*
- *La visualizzazione della temperatura lampeggia.*
- *Attendere che la temperatura smetta di lampeggiare (90 secondi) e viene visualizzata la temperatura attuale. Altrimenti avviare la sintonizzazione manuale.*

6.3 Trasmettitore

- *Con il commutatore °C/°F sul retro dell'apparecchio è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit).*

- *Tenere premuto il tasto ⏻ sul retro del trasmettitore.*
- *L'apparecchio è disattivato*
- *Tenere premuto il tasto per attivarlo di nuovo.*
- *Se il sensore è collegato, il display visualizza la temperatura attuale.*

Informazione:

- *Per assicurare una migliore e più veloce trasmissione della temperatura misurata, attivare prima il ricevitore e successivamente il trasmettitore.*

6.4 Misurazione della temperatura interna

- *Tenere premuto se necessario il tasto MODE nella modalità di impostazione della temperatura.*
- *WELL DONE (Predefinito) appare sul display.*
- *Premere il tasto MEAT/UP per scegliere il tipo di carne (vedi tabella).*
- *Premere il tasto TASTE/DOWN per scegliere il livello di cottura (vedi tabella).*
- *Tenere premuto il tasto MODE per inserire la temperatura individualmente.*
- *WELL DONE (Predefinito) scompare sul display.*
- *Premere il tasto MEAT/UP o TASTE/DOWN per impostare la temperatura desiderata. Tenere premuti i tasti in modalità impostazione 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; la sonda non deve toccare né le ossa né la cartilagine e non deve sporgere dall'arrosto.*
- *Se si vuole misurare solo la temperatura del forno, posizionare la sonda nel forno.*

6.5 Misurazione

- *Tirate semplicemente il cavo all'esterno. Il cavo si adatta alla guarnizione del forno. Attenzione a spigoli vivi e cerniere.*
- *Fissare il trasmettitore con la sospensione flessibile nelle vicinanze del forno (lunghezza del cavo ca. 80 cm) o rimuovere il supporto dall'apparecchio e collocare l'apparecchio su una superficie piana.*
- *Il ricevitore può ora essere utilizzato in un intervallo di fino a 40 m.*
- *Se viene raggiunta la temperatura interna, viene emessa come allarme una serie di 3 segnali brevi ogni secondo.*
- *La visualizzazione della temperatura e la spia di avvertimento ⚠ lampeggiano sul display del ricevitore.*
- *Per arrestare l'allarme, premere un tasto a piacere.*
- *La visualizzazione della temperatura e la spia di avvertimento ⚠ continuare a lampeggiare sul display del ricevitore.*

- *La visualizzazione della temperatura continuare a lampeggiare finché la temperatura misurata raggiunge la temperatura impostata.*
- *La spia di avvertimento ⚠ scompare.*

6.6 Impostazione del timer e cronometro

Cronometro

- *Premere il tasto MODE per attivare la modalità di cronometro e timer.*
- *Sul display vengono visualizzati il simbolo del cronometro ⏲ (in alto a sinistra del display) e 0:00.*
- *Premere il tasto START/STOP per avviare il conto.*
- *⌃ lampeggia sul display.*
- *Azionando il tasto START/STOP si può arrestare o avviare il timer.*
- *⌃ resta fisso/lampeggia sul display.*
- *Tenendo premuto il tasto START/STOP il display viene azzerato.*
- *⌃ scompare dal display.*

Timer

- *Premere il tasto HR per impostare le ore.*
- *Premere il tasto MIN per impostare i minuti.*
- *Sul display appare ⌄ .*
- *Premere il tasto START/STOP.*
- *⌄ lampeggia e comincia il conteggio.*
- *Quando si inserisce un tempo superiore a un'ora, vengono visualizzati solo le ore/i minuti, altrimenti minuti / secondi.*
- *Azionando il tasto START/STOP si può arrestare il conteggio (⌄ resta fisso e avviare di nuovo (⌄ lampeggia).*
- *Dopo l'intervallo, il display lampeggia e vengono emessi due brevi segnali di allarme sonoro al secondo (30 secondi).*
- *⌄ e ⌃ lampeggiano contemporaneamente sul display. Il TIMER inizia a contare il tempo che trascorre.*
- *Per arrestare l'allarme, premere un tasto a piacere.*
- *Premere il tasto START/STOP per spegnere il conteggio.*
- *Tenendo premuto il tasto START/STOP il display viene azzerato.*

7. Fissaggio e posizionamento

Ricevitore:

- *Per utilizzare la staffa come morsetto (per esempio, su una cintura), inserire i supporti di montaggio su due lati nelle fessure superiori del ricevitore.*
- *Per utilizzare la staffa come un supporto, porre gli ausili di montaggio su due lati nelle nicchie inferiori, leggermente in pendenza. L'installazione è riuscita se si sente un clic.*

Trasmettitore:

- *Posizionare la staffa per il supporto in metallo montabile negli ausili di montaggio su entrambi i lati del trasmettitore. L'installazione è riuscita se si sente un clic. Prendere il supporto in metallo e collegare le due estremità nei fori al piatto della staffa. È ora possibile attraverso il piatto girevole scegliere se si desidera utilizzare il supporto in metallo come un supporto o come una sospensione. Il piatto è regolato correttamente quando si sente un clic.*

8. Cura e manutenzione

- *Per pulire gli apparecchi e la sonda utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o prodotti abrasivi. Proteggere dall'umidità.*
- *Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero entrare in contatto con cavo del sensore. Asciugate la presa con un panno prima dell'uso, prima di connetterlo al trasmettitore.*
- *Spegnete i dispositivi dopo l'uso.*
- *Rimuovere le batterie, se non si utilizza i dispositivi per un periodo prolungato.*
- *Collocare i dispositivi in un luogo asciutto.*

8.1 Sostituzione delle batterie

- *Cambiare le batterie del trasmettitore (REMOTE) o del ricevitore (MAIN), se sul display del ricevitore appare il simbolo della batteria.*
- ***Attenzione:** dopo aver sostituito le batterie è necessario ristabilire il contatto tra il trasmettitore e il ricevitore, pertanto cambiate sempre le batterie contemporaneamente ad entrambi i dispositivi o inizia una ricerca manuale del segnale.*

9. Guasti

Problema	*Risoluzione del problema*
Nessuna indicazione	➜ *Attivare i dispositivi* ➜ *Inserire le batterie rispettando le corrette polarità* ➜ *Cambiare le batterie*
Indicazione non corretta	➜ *Cambiare le batterie* ➜ *Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare*
Display lampeggio y un breve segnale acustico verrà emesso	➜ *Diminuite la distanza tra il trasmettitore e il ricevitore (al massimo 40 m)*

TFA_No_14.1504_Anleit_03_22 17.03.2022 14:21 Uhr Seite 21

→ il contatto tra il trasmettitore e il ricevitore viene perso	➜ Eliminate fonti di interferenza ➜ Ricerca manuale del segnale ➜ Riavviate secondo le istruzioni
Temperatura troppo alto	➜ Controllare la posizione del sensore all'interno della carne

10. 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

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

11. Dati tecnici

Ricevitore

Campo di misura in carne:	0 °C…+300°C (+32 °F... +572 °F) commutabile °C/°F
Risoluzione:	1°C/1°F
HHH/LLL:	Temperatura fuori dal campo di misura
Timer e cronometro:	mass. 23 ore e 59 minuti
Alimentazione:	2 x 1,5 V AAA batterie (incluse)
Dimensioni esterne:	60 x 21 (28) x 105 mm
Peso:	67 g (solo apparecchio)

Trasmettitore

Cavo:	ca. 80 cm, resistente ad alta temperatura di 300 °C
Raggio d'azione:	ca. 40 metri al massimo
Frequenza di trasmissione:	433 MHz
Massima potenza a radiofrequenza trasmessa:	< 10mW
Alimentazione:	2 x 1,5 V AAA batterie (incluse)
Dimensioni esterne:	63 x 23 x 85 mm
Peso:	60 g (solo apparecchio)

Termometro radiocontrollato per arrosto e per grigliare (I)

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.

Dichiarazione di conformità UE
Il fabbricante, TFA Dostmann, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio 14.1504 è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

03/22

Draadloze braad-/grillthermometer (NL)

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. Levering

- *Draadloze braad-/grillthermometer (ontvanger)*
- *Zender (Kat.Nr. 30.3254.01)*
- *Roestvrij staal sonde met kabel, lengte ca. 80 cm (Kat.Nr. 30.3534)*
- *Batterijen 4 x 1,5 V AAA*
- *Gebruiksaanwijzing*

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

- *Bewaking van de interne temperatuur (reikwijdte tot 40 m) voor het optimaal toebereiden van vlees*
- *Te gebruiken voor de bakoven of grill, ideaal ook voor het garen bij een lage temperatuur*
- *Verschillende vleessoorten en gaarniveaus vooraf geprogrammeerd*
- *Een individuele temperatuurinstelling is mogelijk*
- *Alarmsignaal om aan te geven dat de gewenste temperatuur bereikt is*
- *Timer en stopwatch functie*
- *Roestvrij staal sonde met kabel, lengte ca. 80 cm*

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.*

Voorzichtig!
Kans op letsel:

- *Draag hittebestendige keukenhandschoenen als u de sonde tijdens of na het koken aanraakt.*
- *Gebruik het apparaat niet in de magnetron.*
- *Wees erg voorzichtig met de sonde om ongelukken te voorkomen.*
- *Houd de apparaaten en de batterijen 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.*
- *Gebruik nooit tegelijkertijd oude en nieuwe batterijen of batterijen van een verschillend type.*
- *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 ontvanger en het zender niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken. Alleen de sonde en de kabel zijn hittebestendig tot 300 °C. Houd de sonde nooit vlak boven het vuur.*
- *Dompel de sonde en de kabel niet in het water, anders kan er vocht in de sensor binnendringen en dit tot functiestoringen leiden. Niet geschikt voor de vaatwasser.*
- *Het ontvanger is niet spatwater beschermd. Niet gebruiken in de regen.*
- *Het zender is tegen spatwater beschermd maar niet waterdicht. Dompel de zender niet in het water.*

5. Onderdelen

5.1 Draadloze braad-/grillthermometer (ontvanger) (Fig. 1)

A1: Display
Soort vlees
Doeltemperatuur
Draadloos ontvangstsymbool met de actuele gemeten temperatuur

Toetsen

B1: *ON/OFF toets*
B2: *MODE toets*
B3: *HR toets*
B4: *TASTE/DOWN toets*
B5: *MEAT/UP toets*
B6: *MIN toets*
B7: *START/STOP toets*

Behuizing

C1: *Houder*
C2: *Batterijvak*

5.2 Zender (Fig. 2)

D1: Display
Actuele gemeten temperatuur

Toetsen (achterkant)

E1: *°C/°F toets*
E2: *ON/OFF toets*

Behuizing

F1: *Batterijvak (vastgeschroefd)*
F2: *Houder voor metalen standaard*
F3: *Opening voor de stekker met rubberen beschermkap*

Sonde

G1: *Insteeksonde*
G2: *Kabel*
G3: *Aansluitingsstekker*

6. Inbedrijfstelling

- *Verwijder de houders aan de achterkant van de ontvanger en de zender.*
- *Verwijder voorzichtig de rubberen beschermkap van de opening voor de stekker aan de linkerkant van de zender. Steek de verbindingsstekker voor de kabel van de sonde in de aansluiting aan de linker kant van het apparaat.*

- *Maak het batterijvak open aan de achterkant van de zender met behulp van een schroevendraaier. Maak het batterijvak open aan de achterkant van het ontvanger.*
- *Leg de apparaten op een tafel. Vermijd de nabijheid van eventuele stoorbronnen (elektronische apparaten en radiografische installaties).*
- *Om een betere en snellere transmissie van de gemeten temperatuur te waarborgen, plaats eerst twee AAA 1,5 V batterijen in het batterijvak van de ontvanger. Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterijen. U hoort een kort signaal en alle segmenten van het scherm verschijnen kort.*
- *Het apparaat is nu bedrijfsklaar.*
- *De weergave voor de temperatuur begint te knipperen en de voorinstelling verschijnt op het display.*
- *Plaats daarna twee batterijen 1,5 V AAA in het batterijvak van de zender. Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterijen. Alle LCD-schermsegmenten verschijnen kort.*
- *De actuele gemeten temperatuur verschijnt op de display von de zender.*
- *De zender stuurt de actuele gemeten temperatuur naar de ontvanger.*
- *Na succesvolle ontvangst hoort u een signaal, het ontvangstsymbool knippert en de gemeten temperatuur verschijnt op het display van de ontvanger.*
- *De zender stuurt alle 5 seconden de gemeten temperatuur naar de ontvanger.*
- *Sluit het batterijvak van de zender en de ontvanger weer.*

6.1 Handmatig de zenderzoeker

- *Als de ontvangst niet succesvol is of als het contact tussen de zender en de ontvanger verloren is gegaan (reikwijdte maximaal 40 meter, massieve wanden, in het bijzonder met metalen delen, kunnen de reikwijdte van de zender aanzienlijk beperken), zal een piep met een regelmatige interval te horen zijn, het ontvangstsymbool verdwijnt en --- ° C verschijnt in het display van de ontvanger.*
- *U kunt de zenderzoeker ook handmatig starten.*
- *Houdt de MIN toets aan de ontvanger in de temperatuur instellmodus ingedrukt.*
- *---°C knippert op het display van de ontvanger.*
- *Houdt de °C/°F toets op de achterkant van de zender ingedrukt.*
- *Na succesvolle ontvangst hoort u een signaal, het ontvangstsymbool knippert en de gemeten temperatuur verschijnt op het display van de ontvanger.*

6.2 Ontvanger

- *Houdt de HR toets in de temperatuur instellmodus ingedrukt dan kunt u nu de weergave van de °C (Celsius) of °F (Fahrenheit) instellen.*

- *Houdt de ⏻ toets ingedrukt.*
- *Het apparaat is uitgeschakeld*
- *Om het apparaat in te schakelen houdt u de toets ingedrukt.*
- *De weergave voor de temperatuur begint te knipperen.*
- *Wacht tot het knipperen is voltooid (90 seconden) en de huidige gemetene temperatuur wordt weergegeven of start het handmatig zenderzoeken.*

6.3 Zender

- *Met de °C/°F toets op de achterkant van de zender kunt u tussen de weergave van de temperatuur in °C (graden Celsius) of °F (graden Fahrenheit) kiezen.*
- *Houdt de ⏻ toets op de achterkant van de zender ingedrukt.*
- *Het apparaat is uitgeschakeld*
- *Om de apparaat in te schakelen houdt u de toets ingedrukt.*
- *Als de sonde nog aangesloten is, verschijnt de huidige gemeten temperatuur op het display.*

Informatie:

- *Op een betere en snellere overdracht van de gemeten temperatuur te garanderen, schakelt u eerst de ontvanger aan en dan de zender.*

6.4 Meten van de braadtemperatuur

- *Houdt eventueel de MODE toets ingedrukt in de temperatuur instellingmodus.*
- *WELL DONE (voorinstelling) verschijnt op het display.*
- *Druk op de MEAT/UP toets en u kunt de gewenste vleessoorten kiezen (zie tabel).*
- *Druk op de TASTE/DOWN toets en u kunt tussen de gaar niveaus kiezen (zie tabel).*
- *Houd de MODE toets ingedrukt en u kunt een individuele temperatuur instellen.*
- *WELL DONE (voorinstelling) verdwijnt op het display.*
- *Druk op de MEAT/UP of TASTE/DOWN toets om de gewenste doeltemperatuur in te stellen. Wanneer u de toetsen ingedrukt houdt komt u in de snelloop.*
- *Steek de sonde minstens 2,5 cm diep midden in het dikste deel van het te braden vlees, bij gevleugelde tussen romp en poten; botten of kraakbeen 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.*
- *Wilt u alleen de oventemperatuur meten, plaats dan de sonde in de oven.*

6.5 Meetproces

- *De kabel naar buiten leiden. De kabel past zich aan de vorm van de ovendichting aan. Pas op bij scherpkantige kozijnen en scharnieren!*
- *De zender in de buurt van de bakoven (kabellengte ca. 80 cm) met de flexibele ophanging bevestigen of verwijder de standaard van het apparaat en op een glad oppervlakken plaatsen.*
- *De ontvanger kan nu worden gebruikt in een bereik tot 40 m.*
- *Is de ingestelde doeltemperatuur bereikt, hoort u drie signaaltonen per seconde.*
- *De weergave van de temperatuur en het waarschuwingssymbool ⚠ knipperen op het display van de ontvanger.*
- *Druk op een willekeurige toets en de alarm-functie gaat uit.*
- *De weergave van de temperatuur en het waarschuwingssymbool ⚠ knipperen verder op het display van de ontvanger.*
- *De weergave van de temperatuur knippert verder tot de gemeten temperatuur onder de ingestelde temperatuur ligt.*
- *De waarschuwingssymbool ⚠ verdwijnt.*

6.6 Instelling van de timer en de stopwatch

Stopwatch

- *Druk op de MODE toets om in de timer-stopwatch-modus te komen.*
- *Het symbool van de stopwatch ⏲ (links boven op het display) en 0:00 verschijnen.*
- *Druk op de START/STOP toets om de telling te laten beginnen.*
- *⌃ knippert op het display.*
- *Met de START/STOP toets kunt u de telling ook laten stoppen of overnieuw laten beginnen.*
- *⌃ blijft / knippert op het display.*
- *Houdt u de START/STOP toets ingedrukt dan kunt u de weergave verwijderen.*
- *⌃ verdwijnt op het display.*

Count down timer

- *Druk op de HR toets om de uren in te stellen.*
- *Druk op de MIN toets om de minuten in te stellen.*
- *⌄ verschijnt op het display.*
- *Druk op de START/STOP toets.*
- *⌄ knippert en de telling beginnt.*
- *Bij het invoeren van meer dan een uur worden alleen de uren/ minuten weergegeven, in het andere geval minuten/ seconden.*

- *Met de START/STOP toets kunt u de telling stoppen (⌄ blijft op het display) en opnieuw starten (⌄ knippert op het display).*
- *Na afloop van de tijd knippert het display en u hoort twee korte signalen in één seconde.*
- *⌄ en ⌃ knipperen gelijktijdig op het display en die seconden geteld boven.*
- *Druk op een willekeurige toets en de alarm-functie gaat uit.*
- *Druk op de START/STOP toets en u kunt de telling beëindigen.*
- *Houd de START/STOP toets ingedrukt en u kunt de weergave verwijderen.*

7. Opstellen en bevestiging

Ontvanger:

- *Om de holder te gebruiken als een klem (bijvoorbeeld, op een riem), steekt u de dubbelzijdige montage hulpmiddelen in de bovenste sleuven van de ontvanger.*
- *Om de houder te gebruiken als een standaard, zet u de dubbelzijdige montage hulpmiddelen in de onderste, zacht glooiende uitsparingen. De installatie is geslaagd als u een klik hoort.*

Zender:

- *Plaats de houder voor de metalen standaard aan de steun op de zender. De installatie is geslaagd als u een klik hoort. Verwijder de metalen standaard en bevestig de twee uiteinden in de openingen van de draaischijf van de houder. Met de houder, kunt u nu kiezen of u de metalen standaard gebruikt als een metalen standaard of als suspensie. De draaischijf is goed ingesteld wanneer u een klik hoort.*

8. Schoonmaken en onderhoud

- *Maak de apparaten en de voeler met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Tegen vocht beschermen.*
- *Als water of waterdamp in het stopcontact komt, kan dit het contact met de sonde beïnvloeden. Droog de stekker voor het gebruik met een doek af, voordat u het aan de zender aansluit.*
- *Schakel het apparaten na gebruik altijd uit.*
- *Verwijder de batterijen, als u de apparaten langere tijd niet gebruikt.*
- *Bewaar het apparaten op een droge plaats.*

8.1 Batterijwissel

- *Vervang de batterijen van de ontvanger (MAIN) of de zender (REMOTE) als het batterijsymbool op het display verschijnt.*

- ***Attentie:***
  Bij een batterijwissel moet het contact tussen zender en ontvanger weer worden hersteld – dus altijd beide apparaten van nieuwe batterijen voorzien of zenderzoeker handmatig starten.

9. Storingswijzer

Probleem	*Oplossing*
Geen weergave	➜ *Aparaten inschakelen (eerst ontvanger en dan zender)* ➜ *Batterijen in de juiste poolrichting plaatsen* ➜ *Vervang de batterijen*
Geen correcte weergave	➜ *Vervang de batterijen* ➜ *Contact van de stekker met het stopcontact controleren, eventueel drogen*
Display knippert en een signaal klinkt *→ contact tussen de zender en de ontvanger is verloren gegaan*	➜ *Afstand tussen zender en ontvanger verminderen (max. 40 m)* ➜ *Verwijder stoorbronnen* ➜ *Zenderzoeker handmatig starten* ➜ *Opnieuw volgens de handleiding in bedrijf stellen*
Weergave van de temperatuur te hoog	➜ *Controleren of de sonde goed zit*

10. 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) 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

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

11. Technische gegevens

Ontvanger

Meetbereik van de vlees:	*0 °C…+300°C* *(+32 °F.. +572 °F)* *°C/°F-omschakelbaar*
Resolutie:	*1°C/1°F*
HHH/LLL:	*Temperatuur buiten het meetbereik*
Timer en stopwatch:	*max. 23 uren en 59 minuten*
Spanningsvoorziening:	*2 x 1,5 V AAA* *Batterijen (inclusief)*

Draadloze braad-/grillthermometer (NL)

Afmetingen behuizing:	60 x 21 (28) x 105 mm
Gewicht:	67 g (alleen het apparaat)
Zender	
Kabel:	ca. 80 cm, hittebestendig tot 300 °C
Reikwijdte:	maximaal 40 meter (vrijveld)
Transmissie frequentie:	433 MHz
Maximaal radiofrequentie vermogen uitgezonden:	< 10mW
Spanningsvoorziening:	2 x 1,5 V AAA Batterijen (inclusief)
Afmetingen behuizing:	63 x 23 x 85 mm
Gewicht:	60 g (alleen het apparaat)

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.

EU-conformiteitsverklaring
Hierbij verklaar ik, TFA Dostmann, dat het type radioapparatuur 14.1504 conform is met Richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres: www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

03/22

Termómetro radiocontrolado para freír y para asar (E)

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. Entrega

- *Termómetro radiocontrolado para freír y para asar (receptor)*
- *Emisor (Kat. No. 30.3254.01)*
- *Sonda de acero inoxidable de approx. 80 cm (Kat. No.: 30.3534)*
- *Pilas 4 x 1,5 V AAA*
- *Instrucciones de uso*

3. Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo

- *Para controlar la temperatura interna (hasta 40 m) para la preparación optima de carne*
- *Conveniente para el horno o parrilla; también ideal para cocción a baja temperatura*
- *Diversos tipos de carne y puntos de cocción preprogramados*
- *Temperatura ajustable individualmente*
- *Tono de la alarma hasta llegar a la temperatura deseada*
- *Timer y función cronómetro*
- *Sonda de acero inoxidable con cable approx. 80 cm*

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 cuenta propia en el dispositivo.*

¡Precaución!
Riesgo de lesiones:

- *Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de asado/cocción.*
- *No utilice el dispositivo en el microondas.*

- *Tenga cuidado al utilizar la sonda de inserción.*
- *Mantenga los dispositivos y las pilas 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.*
- *No utilice simultáneamente pilas nuevas y usadas o pilas de diferente tipo.*
- *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 receptor y el emisor a temperaturas extremas, vibraciones ni sacudidas extremas. Solamente la sonda y el cable son resistente al calor hasta 300 °C. Nunca mantenga la sonda directamente sobre el fuego.*
- *No sumerja la sonda y el cable en agua, pues podría penetrar humedad en la sonda y causar fallos de funcionamiento. No limpiar en el lavavajillas.*
- *El receptor no es protegido contra las salpicaduras de agua. No use bajo la lluvia.*
- *El emisor está protegido contra las salpicaduras de agua, pero no es estanco al agua. No sumerja el emisor en agua.*

5. Componentes

5.1 Termómetro radiocontrolado para freír y para asar (receptor) (Fig. 1)

A1: Pantalla
Tipo de carne
Temperatura deseada
Símbolo de la recepción de la señal de radio y la temperatura actual medida

Teclas

B1: *Tecla ON/OFF*
B2: *Tecla MODE*

B3: *Tecla HR*
B4: *Tecla TASTE/DOWN*
B5: *Tecla MEAT/UP*
B6: *Tecla MIN*
B7: *Tecla START/STOP*

Cuerpo

C1: *Soporte*
C2: *Compartimiento de las pilas*

5.2 Emisor (Fig. 2)

D1: Pantalla
Temperatura actual medida

Teclas (Parte posterior)

E1: *Tecla°C/°F*
E2: *Tecla ON/OFF*

Cuerpo

F1: *Compartimiento de las pilas (atornillado)*
F2: *Dispositivo para el soporte de metal*
F3: *Apertura para el conector con caperuza de protección de goma*

Sensor

G1: *Sonda*
G2: *Cable*
G3: *Conector*

6. Puesta en marcha

- *Retire los soportes en la parte posterior del receptor y el transmisor.*
- *Despegue con cuidado la caperuza de protección de goma de la abertura para el conector situada en el lateral izquierdo del transmisor. Inserte el conector del cable del sensor en la conexión.*
- *Abra el compartimiento de las pilas en el parte posterior del emisor con un destornillador adecuado. Abra el compartimiento de las pilas en la parte posterior del receptor.*
- *Coloque los aparatos sobre una mesa. Evite las fuentes de interferencias próximas (aparatos electrónicos y sistemas de radio).*
- *Con el fin de garantizar una transmisión más rápida y mejor de la temperatura medida, ponga primero las dos pilas AAA de 1,5 V en el compartimiento de las pilas del receptor. Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta. Se emite una señal acústica corta y todos los segmentos aparecen brevemente.*

- *El dispositivo está ahora listo para funcionar.*
- *La indicación de la temperatura parpadea y el nivel preseleccionado aparece en la pantalla.*
- *Introduzca inmediatamente las dos pilas 1,5 V AAA en el compartimiento de las pilas del transmisor. Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta. Todos los segmentos aparecen brevemente en la pantalla.*
- *La temperatura actual aparece en la pantalla del emisor.*
- *El emisor transmite la temperatura actual al receptor.*
- *Si la recepción de la señal de radio es exitosa, suena una señal acústica corta, el símbolo de la señal de radio parpadea y la temperatura actual aparece en la pantalla del receptor.*
- *El emisor transmite cada 5 segundos la temperatura medida actual al receptor.*
- *Cierre el compartimiento de las pilas del emisor y receptor.*

6.1 Búsqueda manual de emisor

- *Si la recepción de la señal de radio no es exitosa o si el contacto se pierde entre el transmisor y el receptor (alcance 40 metros máximo, con paredes macizas, especialmente con piezas metálicas puede reducirse considerablemente el alcance del emisor), se emite una señal acústica en intervalos regulares, el símbolo de la señal de radio desaparece de la pantalla y --- °C aparece en la pantalla del receptor.*
- *También puede iniciar la búsqueda de emisor manualmente.*
- *Mantenga pulsada la tecla MIN al receptor en el modo de ajustar de la temperatura.*
- *--- °C parpadea en la pantalla del receptor.*
- *Mantenga pulsada la tecla °C/°F en la parte posterior del emisor.*
- *Si la recepción de la señal de radio es exitosa, suena una señal acústica corta, el símbolo de la señal de radio parpadea y la temperatura actual aparece en la pantalla del receptor.*

6.2 Receptor

- *Mantenga pulsada la tecla HR en el modo de ajuste de la temperatura puede conmutar la indicación de la temperatura de °C (Celsius) a °F (Fahrenheit).*
- *Mantenga pulsada la tecla ⏻ .*
- *El dispositivo está apagado.*
- *Para activar de nuevo mantenga la tecla pulsada.*
- *La indicación de la temperatura parpadea.*
- *Espere hasta que finalice el parpadeo (90 segundos) y se muestra la temperatura actual o iniciar la búsqueda de emisor manualmente.*

6.3 Emisor

- *Con la tecla °C/°F en la parte posterior podrá seleccionar entre la unidad de la temperatura en °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit).*
- *Mantenga pulsada la tecla ⏻ en la parte posterior del emisor.*
- *El dispositivo está apagado*
- *Para activar de nuevo mantenga la tecla pulsada.*
- *Si la sonda está todavía conectado en la pantalla aparece la temperatura actual.*

Para la información:

- *Con el fin de garantizar una transmisión más rápida y mejor de la temperatura medida, primero siempre encienda el receptor y después el emisor.*

6.4 La medición de la temperatura interna

- *Mantenga pulsada la tecla MODE se es necesario en el ajustar del modo de la temperatura.*
- *WELL DONE (nivel preseleccionado) aparece.*
- *Pulse la tecla MEAT/UP para seleccionar el tipo de carne deseada (vea la tabla).*
- *Pulse la tecla TASTE/DOWN para seleccionar el nivel de cocción (vea la tabla).*
- *Mantenga pulsada la tecla MODE para ajustar una temperatura individual.*
- *WELL DONE (nivel preseleccionado) desaparece.*
- *Mantenga pulsada la tecla MEAT/UP o TASTE/DOWN para ajustar la temperatura interna deseada. Si mantiene pulsada la tecla accederá a la pasada rápida.*
- *Inserte la sonda 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.*
- *Si quiere Usted medir sólo la temperatura del horno coloque la sonda en el horno.*

6.5 Proceso de 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 acantos vivos.*
- *Fijar el emisor cerca del horno (longitud del cable approx. 80 cm) con el soporte flexible o retirar el soporte del dispositivo y colocarlo sobre una superficie plana.*
- *El receptor se puede utilizar ahora en un rango de hasta 40 m.*

- *Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada, se oirá tres pitidos de alarma por segundo.*
- *La indicación de la temperatura y el símbolo de advertencia ⚠ parpadean en la pantalla del receptor.*
- *Pulse una tecla cualquiera para apagar la alarma.*
- *La indicación de la temperatura y el símbolo de advertencia ⚠ parpadean de nuevo en la pantalla del receptor.*
- *La indicación de la temperatura parpadea de nuevo hasta que la temperatura medida está por debajo de la temperatura programada.*
- *El símbolo de advertencia ⚠ desaparece en la pantalla.*

6.6 Ajustar del timer y el cronometró

Cronómetro

- *Pulse la tecla MODE para llegar al modo de cronómetro.*
- *El símbolo del cronometró ⏲ (superior izquierda de la pantalla) y 0:00 aparecen en la pantalla.*
- *Pulse la tecla START/STOP y comienza el conteo.*
- *⌃ parpadea en la pantalla.*
- *Con la tecla START/STOP puede detener y reiniciar el conteo.*
- *Mantiene ⌃ visible/parpadea en la pantalla.*
- *Mantenga pulsada la tecla START/STOP se borrara la pantalla.*
- *⌃ desaparece en la pantalla.*

Timer

- *Pulse la tecla HR para ajustar las horas.*
- *Pulse la tecla MIN para ajustar los minutos.*
- *En la pantalla aparece ⌄.*
- *Pulse la tecla STOP/CLEAR.*
  ⌄ parpadea y el conteo comienza.
- *Al introducir más de una hora, sólo se muestran las horas y minutos transcurridos, o si no minutos y segundos.*
- *Pulse la tecla START/STOP puede finalizar el conteo (⌄ mantiene visible) y comienza (⌄ parpadea en la pantalla).*
- *Después del intervalo, la pantalla parpadea y dos señales cortas de alarma suenarán por segundo (30 segundos).*
- *⌄ y ⌃ parpadean simultáneamente en la pantalla y los segundos se cuentan arriba.*
- *Pulse una tecla cualquiera para detener el tono de la alarma.*
- *Pulse la tecla START/STOP para finalizar el conteo.*
- *Mantenga pulsada la tecla START/STOP se borrara la pantalla.*

7. Fijación

Receptor:

- *Para utilizar el soporte como una abrazadera (por ejemplo, en un cinturón), inserte las dos ayudas de montaje en las ranuras superiores del receptor.*
- *Para utilizar el soporte como un soporte, colocar las ayudas de montaje en los huecos inferiores, de suave pendiente. La instalación se realiza correctamente si se escucha un clic.*

Emisor:

- *Coloque el dispositivo para la fijación del soporte de metal e inserte las dos ayudas de montaje en las ranuras. La instalación se realiza correctamente si se escucha un clic. Tome el soporte de metal y acople los dos extremos en los orificios provistos en el plato giratorio. Ahora se puede elegir si desea utilizar el soporte de metal para montaje sobremesa o suspensión. El plato giratorio se ajusta correctamente cuando se oye un clic.*

8. Cuidado y mantenimiento

- *Limpie los dispositivos y la sonda con un paño suave, ligeramente humedecido. ¡No utilice medio abrasivo ni disolventes! Protegerlo 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 enchufarlo en el emisor.*
- *Apague los dispositivos después del uso*
- *Extraiga las pilas si no va a usar los dispositivos por un largo período de tiempo.*
- *Mantenga los dispositivos en un lugar seco.*

8.1 Cambio de las pilas

- *Cuando el símbolo de la pila aparezca en la pantalla del receptor, cambie las pilas del emisor (REMOTE) o receptor (MAIN).*
- ***Atención:** Al cambiar las pilas, debe volver a establecerse el contacto entre el emisor y el receptor; por esta razón, deben introducirse pilas nuevas en ambos dispositivos o iniciar la búsqueda de emisor manualmente.*

9. Averías

Problema	*Solución de averías*
Ninguna indicación	➜ *Activar los dos aparatos (Primero el receptor y después el emisor)*

	➜ *Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta* ➜ *Cambiar las pilas*
Indicación incorrecta	➜ *Cambiar las pilas* ➜ *Compruebe el contacto del enchufe a la toma, que esté completamente seco*
La pantalla parpadea y suena una señal acústica corta → *el contacto se pierde entre el transmisor y el receptor*	➜ *Reducir la distancia entre el emisor y el receptor (máx. 40 m)* ➜ *Elimine las fuentes de interferencia* ➜ *Búsqueda manual de emisor* ➜ *Poner de nuevo en funcionamiento según las instrucciones de uso*
Indicación de la temperatura demasiado alto	➜ *Comprobar la posición de la sonda en la carne*

10. 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, como metales pesados, que pueden dañar el medio ambiente y la salud si se eliminan de forma inadecuada, y materias primas valiosas, como hierro, zinc, manganeso o níquel, que pueden recuperarse.
Como consumidor, está obligado legalmente a depositar las pilas y baterías usadas de manera respetuosa con el medio ambiente en el comercio especializado o bien en los centros de recogida y reciclaje previstos para ello según el reglamento nacional o local. La devolución es gratuita. Puede obtener las direcciones de los puntos de recogida adecuados en su ciudad o administración local.

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

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

11. Datos técnicos

Receptor

Rango de medición en la carne:	*0 °C…+300°C (+32 °F... +572 °F) °C/°F-seleccionable*
Resolución:	*1°C/1°F*
HHH/LLL:	*Temperatura fuera del rango*
Timer y cronómetro:	*máximo 23 horas y 59 minutos*
Alimentación de tensión:	*2 x 1,5 V AAA Pilas (incluidas)*
Dimensiónes de cuerpo:	*60 x 21 (28) x 105 mm*
Peso:	*67 g (solo dispositivo)*

Termómetro radiocontrolado para freír y para asar (E)

Emisor

Cable:	*aproximadamente 80 cm, a prueba de calor hasta 300 °C*
Alcance:	*máximo de 40 m (campo libre)*
Frecuencia de la transmisión:	*433 MHz*
Potencia máxima de radiofrecuencia transmitida:	*< 10mW*
Alimentación de tensión:	*2 x 1,5 V AAA Pilas (incluidas)*
Dimensiónes de cuerpo:	*63 x 23 x 85 mm*
Peso:	*60 g (solo dispositivo)*

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.

Declaración UE de conformidad
Por la presente, TFA Dostmann declara que el tipo de equipo radioeléctrico 14.1504 es conforme con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente:
www.tfa-dostmann.de/service/downloads/ce

www.tfa-dostmann.de
E-Mail: info@tfa-dostmann.de

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

03/22