

Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne



Eliminación de las pilas

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

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

15. Datos técnicos

Termómetro inalámbrico para carne (receptor)

Gama de medición	0 °C ... 300 °C
Resolución	1°C
HHH/LLL	Temperatura está fuera del rango
Alimentación de tensión	Pilas 2 x 1,5 V AAA (no incluidas) – Recomendamos pilas alcalinas
Dimensiones de cuerpo	60 (65) x 21 (33) x142 mm
Peso	100 g (solo dispositivo)

Transmisor

Cable	aproximadamente 100 cm, a prueba de calor hasta 300°C
Alcance	Máximo de 100 m (campo libre)
Frecuencia de transmisión	433 MHz
Potencia máxima de radiofrecuencia transmitida	< 10mW
Alimentación de tensión	Pilas 2 x 1,5 V AAA (no incluidas) – Recomendamos pilas alcalinas
Dimensiones de cuerpo	60 x 24 x 122 mm
Peso	66 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 14.1511.01 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

06/22



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



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

Kat. Nr. 14.1511

Fig. 1

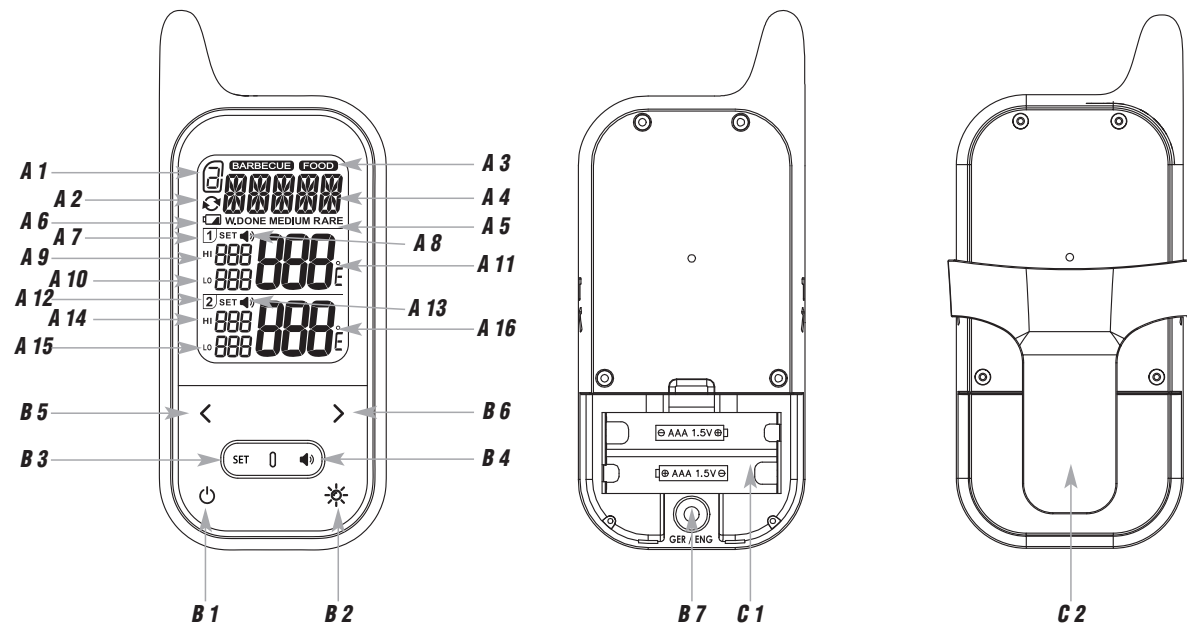


Fig. 2

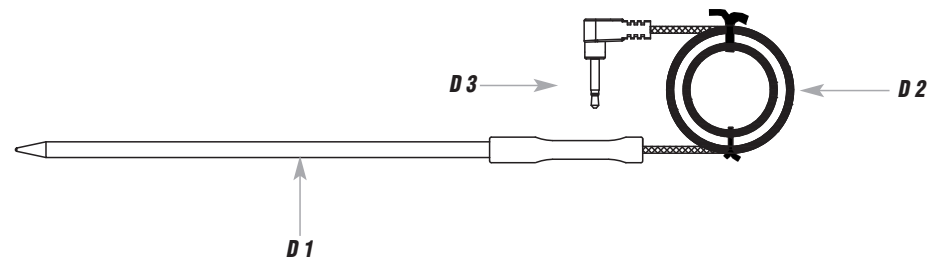
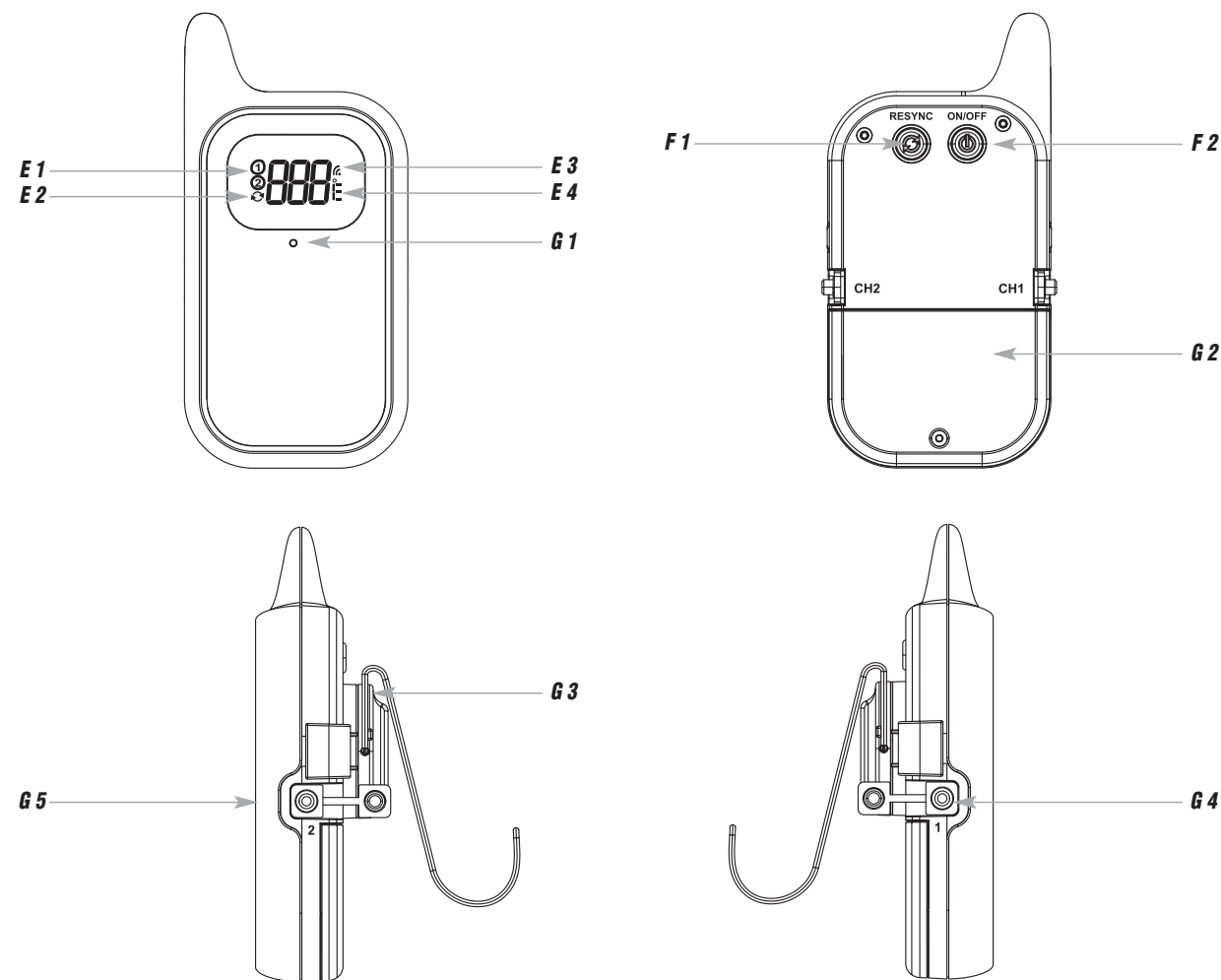


Fig. 3



Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer

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.**
So werden Sie mit Ihrem neuen Gerät vertraut, lernen alle Funktionen und Bestandteile kennen, erfahren wichtige Details für die Inbetriebnahme und den Umgang mit dem Gerät und erhalten Tipps für den Störfall.
- **Durch die Beachtung der Bedienungsanleitung vermeiden Sie auch Beschädigungen des Gerätes und die Gefährdung Ihrer gesetzlichen Mängelrechte durch Fehlgebrauch. Für Schäden, die aus Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, übernehmen wir keine Haftung.**
- **Ebenso haften wir nicht für inkorrekte Messwerte und Folgen, die sich aus solchen ergeben können.**
- **Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf!**

2. Lieferumfang

- Funk-Grill-Bratenthermometer (Empfänger)
- Sender (Kat. Nr. 30.3231)
- Zwei Edelstahlfühler mit ca. 100 cm Kabel (Kat. Nr. 30.3526)
- Bedienungsanleitung
- Halterungen

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

- Zur optimalen Zubereitung von Fleisch und Geflügel, verwendbar für den Grill oder Backofen
- Sender mit zwei Einstichführern aus Edelstahl mit 100 cm Kabel, Funk-Reichweite max. 100 m
- Mit den zwei Fühlern kann wahlweise die Garraumtemperatur vom Grill oder Backofen mit Temperaturober- und Untergrenze oder die Kerntemperatur von maximal zwei Brat- oder Grillstücken überwacht werden
- Ideal auch zum Garen bei Niedrigtemperatur
- Verschiedene Fleischsorten und Garstufen vorprogrammiert (auf Deutsch oder Englisch):
 - Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Huhn, Pute, Fisch und Hamburger
 - Well done, medium, medium rare und rare
- Individuelle Temperaturvorgabe einstellbar
- Alarmton bei Erreichen der Zieltemperatur
- Hintergrundbeleuchtung
- Mit Halterungen

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.
- Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke geeignet.



**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 den spitzen Einstichführern.

Ⓓ

Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer

Ⓓ

- 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)

Display

- A 1:** Kanal 1 oder 2
- A 2:** Symbol für Kanalwechsel
- A 3:** Modus FOOD (Kerntemperatur) oder BARBECUE (Garraumtemperatur)
- A 4:** Fleischsorte (im FOOD-Modus)
- A 5:** Garstufe (im FOOD-Modus)
- A 6:** Batteriesymbol für Empfänger
- A 7:** Kanal 1 (für Anschluss 1)
- A 8:** Alarm aktiviert
- A 9:** HI Zieltemperatur (im FOOD-Modus) oder Temperatur-Obergrenze (im BARBECUE-Modus)
- A 10:** LO Temperatur-Untergrenze (BARBECUE-Modus)
- A 11:** Aktuell gemessene Temperatur
- A 12:** Kanal 2 (für Anschluss 2)
- A 13:** Alarm aktiviert
- A 14:** HI Zieltemperatur (im FOOD-Modus) oder Temperatur-Obergrenze (BARBECUE-Modus)
- A 15:** LO Temperatur-Untergrenze (BARBECUE-Modus)
- A 16:** Aktuell gemessene Temperatur

Tasten

- B 1:** ON/OFF Taste
- B 3:** SET Taste
- B 5:** < Taste
- B 7:** GER/ENG Taste (im Batteriefach)

- B 2:** LIGHT Taste
- B 4:** ALARM Taste
- B 6:** > Taste

Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer

Gehäuse

C 1: Batteriefach

C 2: Halterung

5.2 Fühler (Fig. 2)

D 1: Einstichfühler

D 2: Kabel

D 3: Anschlussstecker

5.3 Sender (Fig. 3)

Display

E 1: Kanalnummern 1+2

E 2: Symbol für Kanalwechsel

E 3: Sendesignalsymbol

E 4: Temperatur in °C

Tasten

F 1: **RESYNC** Taste

F 2: **ON/OFF** Taste

Gehäuse

G 1: Übertragungs-LED

G 2: Batteriefach (verschraubt)

G 3: Halterung

G 4: Anschluss für Temperaturfühler auf Kanal 1

G 5: Anschluss für Temperaturfühler auf Kanal 2

6. Inbetriebnahme

- Ziehen Sie die Schutzfolien von Sender und Empfänger ab.
- Entfernen Sie gegebenenfalls die Halterungen auf der Rückseite des Empfängers und des Senders.
- Ziehen Sie vorsichtig die Gummi-Schutzkappe von der Öffnung für den ersten Einstichfühler auf der linken Seite des Senders. Stecken Sie den Verbindungsstecker für das Fühlerkabel in den Anschluss
- Wiederholen Sie den Vorgang für den zweiten Einstichfühler.
- 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 des Empfängers ein. Achten Sie auf die richtige Polarität beim Einlegen der Batterien. Ein Signalton ertönt und alle Segmente werden kurz angezeigt.
- Das Gerät ist betriebsbereit.
- Im Display der Temperaturanzeige für Kanal 1 und 2 erscheint „- - °C“.
- 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 für Kanal 1 und 2 erscheint abwechselnd im Display des Senders und das Symbol für Kanalwechsel  wird angezeigt.
- Der Sender überträgt nun die aktuell gemessenen Temperaturen an den Empfänger.
- Bei erfolgreichem Empfang ertönt ein Signalton und die gemessene Temperatur erscheint auf dem Display des Empfängers für Kanal 1 und 2.
- Der Sender überträgt alle 12 Sekunden die gemessene Temperatur an den Empfänger.
- Drücken und halten Sie die **GER/ENG** Taste im Batteriefach des Empfängers, um die Anzeige von Deutsch auf Englisch umzuschalten.
- Schließen Sie das Batteriefach von Sender und Empfänger.
- Sie können das Gerät auch nur mit einem Temperaturfühler betreiben. Im Display des nicht genutzten Kanals erscheint „- - °C“ und das Symbol für Kanalwechsel  verschwindet.

Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer

6.1 Manuelle Sendersuche

- Wenn der Empfang nicht erfolgreich ist oder wenn der Kontakt zwischen Sender und Empfänger verloren geht (max. Reichweite 100 m, bei massiven Wänden, insbesondere mit Metallteilen, kann sich die Sendereichweite erheblich reduzieren), ertönt ein Signalton im regelmäßigen Abstand und „- - °C“ erscheint im Display des Empfängers für Kanal 1 und 2.
- Sie können die Sendersuche manuell starten.
- Drücken und halten Sie die **LIGHT** Taste am Empfänger.
- „- - °C“ blinkt im Display des Empfängers für Kanal 1 und 2.
- Drücken und halten Sie die **RESYNC** Taste auf der Rückseite des Senders.
- Bei erfolgreichem Empfang ertönt ein Signalton und die gemessene Temperatur erscheint auf dem Display des Empfängers für Kanal 1 und 2.

6.2 Geräte aus- und einschalten

6.2.1 Empfänger

- Halten Sie die **ON/OFF** Taste gedrückt.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Zum Einschalten halten Sie die Taste wieder gedrückt.
- Im Display der Temperaturanzeige für Kanal 1 und 2 erscheint „- - °C“
- Aktivieren Sie gegebenenfalls den Sender.
- Warten Sie, bis die aktuell gemessene Temperatur erscheint oder starten Sie die manuelle Sendersuche.

6.2.2 Sender

- Halten Sie die **ON/OFF** Taste auf der Rückseite des Senders gedrückt.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Zum Einschalten halten Sie die **ON/OFF** Taste wieder gedrückt.
- Sind die Fühler noch angeschlossen, erscheinen auf dem Display die aktuell gemessenen Temperaturen im Wechsel.
- Um eine bessere und schnellere Übertragung der gemessenen Temperatur zu gewährleisten, schalten Sie immer erst den Empfänger ein und dann den Sender.
- **WICHTIG:** Um die Lebensdauer der Batterien zu erhöhen, schalten Sie die Geräte nach Gebrauch aus!

7. Einstellungen

- Mit den zwei Edelstahlfühlern kann wahlweise
 1. die Garraumtemperatur von Grill oder Backofen mit Temperaturober- und Untergrenze (BARBECUE-Modus) oder
 2. die Kerntemperatur von maximal zwei Brat- oder Grillstücken (FOOD-Modus) überwacht werden.

7.1 Kanal auswählen

- Drücken und halten Sie die **SET** Taste, um in den Einstellmodus zu gelangen.
- Kanal 1 fängt an zu blinken und Sie können nun mit der < oder > Taste den Kanal auswählen, für den Sie die Einstellung vornehmen möchten (Kanal 1 oder 2).
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste.

7.2 Einstellmodus auswählen

- Sie können nun mit der < oder > Taste auswählen, ob Sie den BARBECUE- (Temperaturober- und Untergrenze) oder FOOD- Modus (Kerntemperatur) wählen möchten.
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste.

Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer

7.3 Temperaturwerte einstellen

7.3.1 BARBECUE Modus

- HI fängt an zu blinken und Sie können mit der < oder > Taste den oberen Temperaturwert einstellen.
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste.
- LO fängt an zu blinken und Sie können mit der < oder > Taste den unteren Temperaturwert einstellen.
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste.
- Halten Sie die < oder > Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf.

7.3.2 FOOD Modus

- Drücken Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Fleischsorte auszuwählen (siehe Tabelle).
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste.
- Drücken Sie die < oder > Taste, um die gewünschte Garstufe auszuwählen (siehe Tabelle).
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste oder drücken Sie die < oder > Taste, um eine individuelle Kerntemperatur einzustellen. Halten Sie die Taste gedrückt, gelangen Sie in den Schnelllauf. Die individuell eingestellte Temperatur wird nicht gespeichert.
- Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **SET** Taste.

7.3.3 Temperaturen °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWN	CHICK/ HUHN	TURKY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBG
Fleischsorte Garstufe*	Rind	Kalb	Lamm	Schwein	Huhn	Pute	Fisch	Hamburger
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* Je nach Fleischsorte stehen unterschiedliche Garstufen zur Verfügung.

8. Messvorgang

- Möchten Sie die Garraumtemperatur messen (BARBECUE Modus), legen Sie den entsprechenden Fühler in den Grill oder Backofen. Legen Sie den Fühler nicht direkt auf den Rost. Für ein optimales Messergebnis empfehlen wir zur Befestigung des Temperaturfühlers am Grill den Clip für Grill-Bratenthermometer (Kat.-Nr. 30.3525.60).
- Zum Messen der Kerntemperatur (FOOD Modus): Stecken Sie den entsprechenden Fühler mindestens 2 cm tief in die Mitte des dicksten Bratenteils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen. Der Messfühler bleibt während des ganzen Bratvorgangs im Braten.
- Führen Sie die Kabel einfach nach außen. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren!
- Den Sender in Offennähe (Kabellänge 100 cm) mit der flexiblen Aufhängung befestigen oder nehmen Sie die Halterung vom Gerät und legen Sie das Gerät auf eine glatte Oberfläche.



Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer

9. Temperaturalarm

- Drücken Sie die **ALARM** Taste im Normalmodus, um die Alarmfunktion zu aktivieren oder zu deaktivieren.
- Das Alarmsymbol erscheint oder verschwindet im Display.

9.1 FOOD Modus

9.1.1 Voralarm (noch 5°C bis zum Erreichen der Zieltemperatur)

- Ist die eingestellte Kerntemperatur minus 5°C erreicht, ertönen pro Sekunde drei Alarmtöne und das Alarmsymbol blinkt auf dem Display des Empfängers.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton auszuschalten.

9.1.2 Hi-Alarm (bei Überschreiten der Zieltemperatur)

- Ist die eingestellte Kerntemperatur überschritten, ertönen pro Sekunde vier Alarmtöne.
- Die entsprechende Temperaturanzeige und das Alarmsymbol blinken auf dem Display des Empfängers.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton auszuschalten.
- Die Temperaturanzeige und das Alarmsymbol blinken solange weiter, bis die gemessene Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt.

9.2 BARBECUE Modus

- Wenn die eingestellte Temperaturobergrenze im Garraum überschritten wird, ertönen pro Sekunde zwei Alarmtöne.
- Wenn die eingestellte Temperaturuntergrenze im Garraum unterschritten wird, ertönt pro Sekunde ein Alarmton.
- Die entsprechende Temperaturanzeige und das Alarmsymbol blinken auf dem Display des Empfängers.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton auszuschalten.
- Die Temperaturanzeige und das Alarmsymbol blinken solange weiter, bis die gemessene Temperatur wieder innerhalb der Alarmgrenzen liegt.

Hinweis: Ist der Alarm nicht aktiviert, blinkt die entsprechende Temperaturanzeige, wenn der eingestellte Alarmwert unter- bzw. überschritten wird.

10. Beleuchtung

- Drücken Sie die **LIGHT** Taste.
- Die Hintergrundbeleuchtung wird kurzzeitig aktiviert.

11. Aufstellen und Befestigung

11.1 Empfänger

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

11.2 Sender

- Setzen Sie die beidseitigen Befestigungshilfen an der Halterung in die Aussparungen am Sender ein. Die Montage ist erfolgreich, wenn Sie ein Klicken hören. Nehmen Sie den Metallständer und befestigen Sie die beiden Enden in den dafür vorgesehenen Öffnungen an der Drehscheibe. 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.

12. Pflege und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät, den Sender und die Fühler mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Keine Scheuer- oder Lösungsmittel verwenden! Tauchen Sie den Fühler und das Kabel nicht in Wasser. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer



- Sollte Wasser oder Dampf in die Buchse eindringen, kann dies den Kontakt mit dem Fühlerkabel beeinträchtigen. Trocknen Sie den Stecker vor Gebrauch mit einem Tuch ab, bevor Sie ihn am 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.

12.1 Batteriewechsel

- Wenn das Batteriesymbol im Display des Empfängers erscheint, wechseln Sie bitte die Batterien im Empfänger.
- Sind die Batterien im Sender zu schwach, werden auf dem Display im Wechsel die Messwerte der beiden Temperaturfühler und „LO“ angezeigt.
- Öffnen Sie die Batteriefächer auf der Rückseite der Geräte und legen Sie jeweils zwei neue Batterien AAA 1,5 V ein. Vergewissern Sie sich, dass die Batterien polrichtig eingelegt sind. Schließen Sie die Batteriefächer wieder.
- **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.

13. Fehlerbeseitigung

Problem	Fehlerbeseitigung
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. 100 m) → Beseitigen der Störquellen → Manuelle Sendersuche → Neuinbetriebnahme
Temperaturanzeige zu hoch	→ Sitz des Messfühlers im Braten prüfen

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

14. Entsorgung

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht über die eingerichteten Sammelsysteme.



Entsorgung des Elektrogeräts

Entnehmen Sie nicht festverbaute Batterien und Akkus aus dem Gerät und entsorgen Sie diese getrennt. Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Nutzer ist verpflichtet, das Altgerät zur umweltgerechten Entsorgung bei einer ausgewiesenen Annahmestelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Rückgabe ist unentgeltlich. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften!

Küchen-Chef TWIN – Funk-Grill-Bratenthermometer



Entsorgung der Batterien

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

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

15. Technische Daten

Funk-Grill-Bratenthermometer (Empfänger)

Messbereich	0 °C...300°C
Auflösung	1°C
HHH/LLL	Temperatur außerhalb des Messbereichs
Spannungsversorgung	2 x 1,5 V AAA Batterien (nicht inklusive) – Wir empfehlen Alkaline Batterien
Gehäusemaße	60 (65) x 21 (33) x142 mm
Gewicht	100 g (nur das Gerät)

Sender

Kabel	ca. 100 cm, hitzebeständig bis 300 °C
Reichweite	Ca. 100 m im Freifeld
Übertragungsfrequenz	433 MHz
Maximale Sendeleistung	< 10mW
Spannungsversorgung	2 x 1,5 V AAA Batterien (nicht inklusive) – Wir empfehlen Alkaline Batterien
Gehäusemaße	60 x 24 x 122 mm
Gewicht	66 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 14.1511.01 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

06/22

Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer



Thank you for choosing this instrument from TFA.

1. Before you use this product

- **Please make sure you read the instruction manual carefully.**
This information will help you to familiarize yourself with your new device, to learn all of its functions and parts, to find out important details about its first use and how to operate it and to get advice in the event of a malfunction.
- **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

- Wireless BBQ meat thermometer (receiver)
- Transmitter (cat.-no. 30.3231)
- Two stainless steel probes with approx. 100 cm cable (cat.-no. 30.3526)
- Instruction manual
- Supports

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

- For the optimal preparation of meat, poultry and fish, can be used for the barbecue or oven
- Transmitter with two stainless steel probes with approx. 100 cm cable, distance range of up to 100 m (open field)
- Alternatively the two probes can be used to monitor the cooking chamber temperature of the barbecue or oven - with the upper and lower temperature limits, or the core temperature of a maximum of two roasting or grilling pieces.
- Also ideal for monitoring cooking at low temperatures
- Pre-programmed settings for different types of meat and doneness (in German and English):
 - Beef, veal, lamb, pork, chicken, turkey, fish and hamburger
 - Well done, medium, medium rare and rare
- Individual target temperatures can be programmed
- Alarm warning when the target temperature is reached
- Backlight
- With supports

4. For your safety

- This product is exclusively intended for the range of application described above. It should only be used as described within these instructions.
- Unauthorized repairs, alterations or changes to the product are prohibited.
- This product should not be used for medical purposes.



Caution!
Risk of injury:

- Wear heat-resistant protective gloves when touching the probe during or after cooking.
- Do not use the instrument in the microwave.

Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer



- Be careful when handling the sharp probes.
- 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 transmitter to extreme temperatures, vibrations or shocks. Only the probe and the cable are heat resistant up to 300 °C. Never hold the probe directly over a fire.
- Do not immerse the probe and the cable in water. Water can penetrate and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.
- The receiver is not splashproof. Do not use it in the rain.
- The transmitter is splashproof, but not watertight. Do not immerse the instrument in water.

5. Elements

5.1 Wireless BBQ meat thermometer (receiver) (Fig. 1)

Display

- A 1:** Channel 1 or 2
- A 2:** Circle symbol for the alternating channel
- A 3:** FOOD mode (core temperature) or BARBECUE mode (cooking chamber temperature)
- A 4:** Types of meat (in FOOD mode)
- A 5:** Doneness (in FOOD mode)
- A 6:** Battery symbol for receiver
- A 7:** Channel 1 (for jack 1)
- A 8:** Activated alarm
- A 9:** HI target temperature (in FOOD mode) or upper temperature limit (in BARBECUE mode)
- A 10:** LO lower temperature limit (BARBECUE mode)
- A 11:** Actual measured temperature
- A 12:** Channel 2 (for jack 2)
- A 13:** Activated alarm
- A 14:** HI target temperature (in FOOD mode) or upper temperature limit (in BARBECUE mode)
- A 15:** LO lower temperature limit (BARBECUE mode)
- A 16:** Actual measured temperature

Buttons

- B 1:** **ON/OFF** button
- B 3:** **SET** button
- B 5:** **<** button
- B 7:** **GER/ENG** button (inside battery compartment)
- B 2:** **LIGHT** button
- B 4:** **ALARM** button
- B 6:** **>** button

Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer

Housing

C 1: Battery compartment C 2: Support

5.2 Probe (Fig. 2)

D 1: Probe D 2: Cable
D 3: Probe connector

5.3 Transmitter (Fig. 3)

Display

E 1: Channel number 1 + 2 E 2: Circle symbol for the alternating channel
E 3: Transmission symbol E 4: Temperature °C

Buttons

F 1: RESYNC button F 2: ON/OFF button

Housing

G 1: Transmission LED G 2: Battery compartment (screwed)
G 3: Support G 4: Jack for temperature probe on channel 1
G 5: Jack for temperature probe on channel 2

6. Getting started

- Remove the protective films from the receiver and the transmitter.
- Remove the supports at the back of the receiver and the transmitter, if necessary.
- Pull off the rubber protection cover carefully from the opening of the first probe on the left side of the transmitter. Plug the connector for the probe cable into the jack.
- Repeat the process for the second probe.
- Open the battery compartment at the back of the transmitter with a suitable screwdriver.
- Open the battery compartment at the back of the receiver.
- Put the devices on a table. Avoid being close to possible sources of interference such as electronic devices and radio equipment.
- To guarantee a quicker and better transmission of the measured temperature, insert first two AAA 1.5 V batteries in the compartment of the receiver. Make sure the polarity is correct. The device will alert you with a beep and all segments will be displayed for a short moment.
- The device is ready for use.
- On the temperature display for channel 1 and 2 appears “- - °C”.
- Now insert two new AAA 1.5 V batteries in the compartment of the transmitter. Make sure the polarity is correct. All segments will be displayed briefly.
- The actual measured temperature for channel 1 and 2 appears in sequence in the display, as well as the symbol for the alternating channel .
- The transmitter sends the actual measured temperatures to the receiver.
- As soon as the transmission is successful, the device will alert you with a beep and the actual measured temperatures for channels 1 and 2 appear in the receiver's display.
- The transmitter sends the last measured temperature every 12 seconds.
- Press and hold the GER/ENG button in the battery compartment of the receiver to toggle between German and English.
- Close the battery compartments of the receiver and the transmitter.
- You can also operate the device with only one probe. “- - °C” appears in the display of the unused channel and the symbol for the alternating channel  disappears.



Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer



6.1 Manual search for the transmitter

- If the transmission fails or if the contact between the transmitter and the receiver gets lost (transmission range of up to 100 m in open areas, within solid walls, especially ones with metal parts, the transmission range can be reduced considerably) a beep tone will be heard at regular intervals and “- - °C” appears on the display of the receiver for channel 1 and 2.
- You can also start the search for the transmitter manually.
- Press and hold the **LIGHT** button on the receiver.
- “- - °C” flashes on the display of the receiver for channel 1 and 2.
- Press and hold the **RESYNC** button at the back of the transmitter.
- As soon as the transmission is successful, the device will alert you with a beep and the last measured temperature will appear on the display of the receiver for channel 1 and 2.

6.2 Switch the devices off and on

6.2.1 Receiver

- Press and hold the **ON/OFF** button.
- The device is switched off.
- Press and hold the **ON/OFF** button to turn the device back on.
- On the display for the temperature for channel 1 and 2 appears “- - °C”.
- If necessary, activate the transmitter.
- Wait until the last measured temperature appears or start the manual search for the transmitter.

6.2.2 Transmitter

- Press and hold the **ON/OFF** button at the back of the transmitter.
- The device is switched off.
- Press and hold the **ON/OFF** button to turn the device back on.
- If the probes are still connected, the display will show the last measured temperature in sequence.
- To guarantee a better and quicker transmission of the last measured temperature, turn the receiver on first and then the transmitter.
- **IMPORTANT:** To increase the life of the batteries, switch off the devices after each use!

7. Settings

- The two stainless steel probes can optionally be used to monitor
 1. the cooking chamber temperature of the grill or oven with the temperature upper and lower limit (BARBECUE mode) or
 2. the core temperature of a maximum of two roasting or grilling pieces (FOOD mode).

7.1 Select channel

- Press and hold the **SET** button to enter the setting mode.
- Channel 1 starts flashing and you can now use the < or > button to select the channel for which you want to make the setting (channel 1 or 2).
- Confirm the setting with the **SET** button.

7.2 Select setting mode

- You can now use the < or > button to select whether you want to choose BARBECUE (upper and lower limit temperatures) or FOOD mode (core temperature).
- Confirm the setting with the **SET** button.

Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer

7.3 Set temperatures

7.3.1 BARBECUE mode

- HI will start flashing and you can use the < or > button to set the upper temperature limit.
- Confirm the setting with the **SET** button.
- LO will start flashing and you can use the < or > button to set the lower temperature limit.
- Confirm the setting with the **SET** button.
- Press and hold the < or > button for fast mode.

7.3.2 FOOD mode

- Press the < or > button to choose the type of meat (see table)
- Confirm the setting with the **SET** button.
- Press the < or > button to choose the doneness (see table).
- Confirm the setting with the **SET** button. Alternatively you can press the < or > button to adjust the core temperature to your preference. Press and hold the < or > button for fast mode. The individually set temperature is not saved.
- Confirm the setting with the **SET** button.

7.3.3 Temperatures °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWN	CHICK/ HUHN	TURKY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBG
Types of meat Doneness*	Beef	Calf	Lamb	Pork	Chicken	Turkey	Fish	Hamburger
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* Different levels of doneness available depending on type of meat.

8. Measuring procedure

- If you want to measure the cooking chamber temperature (BARBECUE mode), place the corresponding probe in the grill or oven. Do not place the probe directly on the rack. For an optimal measuring result we recommend the clip for BBQ meat thermometer (cat.-no. 30.3525.60) to attach the temperature probe to the grill.
- For measuring the core temperature of meat (FOOD mode): Plunge the corresponding probe at least 2 cm into the middle of the thickest part of the meat; for poultry, between the torso and the thigh - it should not touch bones or cartilage and it should not protrude from the meat. The probe should remain in the meat throughout the cooking process.
- Now simply run the cable to the outside. Be careful with sharp-edged frames and hinges.
- Use the flexible supports to fasten the transmitter in position near the oven (cable length 100 cm) or remove the support and the device can be placed onto flat surfaces.



Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer

9. Temperature alarm

- Press the **ALARM** button in normal mode, to activate or deactivate the alarm function.
- The alarm symbol appears/disappears on the display.

9.1 FOOD mode

9.1.1 Pre-alarm (another 5 °C until target temperature is reached)

- As soon as the core temperature minus 5°C is reached three alarm beeps are heard per second and the alarm symbol flashes on the receiver's display.
- Press any button to stop the alarm sound.

9.1.2 Hi-alarm (when the target temperature is exceeded)

- As soon as the core temperature is exceeded four alarm beeps are heard per second.
- The corresponding temperature and the alarm symbol flashes on the receiver's display.
- Press any button to stop the alarm sound.
- The temperature display and the alarm symbol will continue flashing until the measured temperature is below the set temperature.

9.2 BARBECUE mode

- If the set upper temperature limit in the cooking chamber is exceeded, two alarm beeps are heard per second.
- If the set lower temperature limit in the cooking chamber is fallen below, one alarm beep is heard per second.
- The corresponding temperature and the alarm symbol flashes on the receiver's display.
- Press any button to stop the alarm sound.
- The temperature display and the alarm symbol will continue flashing until the measured temperature is within the alarm limits.

Note: If the alarm is not activated, the corresponding temperature display flashes when the set alarm value is fallen below or exceeded.

10. Backlight

- Press the **LIGHT** button.
- The backlight is activated briefly.

11. Table stand and attachment

11.1 Receiver

- To use the support as a clamp (e.g. for belts), insert the double-sided mounting aids into the upper slots of the receiver. The installation is successful if you hear a click.
- To use the support as a stand, put the double-sided mounting aids into the lower, gently sloping slots.
- The installation is successful if you hear a click.

11.2 Transmitter

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

12. Care and maintenance

- Clean the instrument, the transmitter and the probes with a soft damp cloth. Do not use solvents or scouring agents. Do not immerse the probe and the cable in water. Not suitable for dishwasher.



Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer



- Should water or steam enter the device's jack, it could affect the contact with the probe. Dry the probe connector with a cloth before you connect it to the transmitter.
- Turn off the instrument after use.
- Remove the batteries if you do not use the devices for a long period of time.
- Store the devices in a dry place.

12.1 Battery replacement

- Change the receiver's batteries when the battery symbol appears on the display.
- If the transmitter's batteries are too weak, the two probes measured values and "LO" are displayed alternately.
- Open the battery compartments on the back of both instruments and insert two AAA 1.5V batteries in each one. Make sure the polarities are correct. Close the battery compartments again.
- **Please note:** When the batteries are changed, the contact between the transmitter and the receiver must be restored – so always insert new batteries into both devices or start the manual search for the transmitter.

13. Troubleshooting

Problem	Solution
No display	→ Turn on the instruments (the receiver first and the transmitter afterwards) → Ensure the batteries' polarity are correct → Change the batteries
Incorrect indication	→ Change the batteries → Check the contact between plug and socket, dry it if necessary
Display will be flashing and a beep tone is heard → no contact between the transmitter and the receiver	→ Reduce the distance between the transmitter and the receiver (max. 100 m) → Check if there is any source of interference. → Manual search for the transmitter → Restart the device
Temperature display is too high	→ Check the position of the probe in the meat

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

14. 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!

Küchen-Chef TWIN – Wireless BBQ meat thermometer



Disposal of the batteries

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

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

15. Specifications

Wireless BBQ meat thermometer (receiver)

Measuring range	0 °C...300°C
Resolution	1°C
HHH/LLL	Temperature is outside measuring range
Power consumption	2 x AAA 1,5 V batteries (not included) – We recommend Alkaline batteries
Housing dimension	60 (65) x 21 (33) x 142 mm
Weight	100 g (device only)

Transmitter

Cable	appr. 100 cm, heat resistant up to 300 °C
Range	max. 100 m (open field)
Transmission frequency	433 MHz
Maximum radio-frequency power	< 10mW
Power consumption	2 x AAA 1,5 V batteries (not included) – We recommend Alkaline batteries
Housing dimension	60 x 24 x 122 mm
Weight	66 g (device 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 14.1511.01 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

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

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.**
Vous vous familiariserez ainsi avec votre nouvel appareil, vous découvrirez toutes les fonctions et tous les éléments qui le composent, vous noterez les détails importants relatifs à sa mise en service et vous lirez quelques conseils en cas de dysfonctionnement.
- **En respectant ce mode d'emploi, vous éviterez d'endommager votre appareil et de perdre vos droits légaux en cas de défaut si celui-ci résulte d'une utilisation non-conforme.**
- **Nous n'assumons aucune responsabilité pour des dommages qui auraient été causés par le non-respect du présent mode d'emploi. De même, nous n'assumons aucune responsabilité pour des relevés incorrects et les conséquences qu'ils pourraient engendrer.**
- **Suivez bien toutes les consignes de sécurité !**
- **Conservez soigneusement le mode d'emploi !**

2. Contenu de la livraison

- Thermomètre à viande/barbecue sans fil (récepteur)
- Émetteur (réf. 30.3231)
- Deux sondes en acier inoxydable avec câble d'env. 100 cm (réf. 30.3526)
- Mode d'emploi
- Supports

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

- Pour une préparation parfaite des viandes et des volailles, adapté au barbecue ou au four
- Émetteur avec deux sondes en acier inoxydable avec câble d'env. 100 cm, rayon d'action 100 mètres au maximum
- Les deux sondes permettent au choix de contrôler la température ambiante de l'espace de cuisson du barbecue ou du four à l'aide de limites de température inférieure et supérieure ou la température à cœur de max. deux pièces de viande
- Idéal pour la cuisson à basse température
- Différentes sortes de viande et de types de cuisson sont préprogrammées (langue réglable allemand ou anglais) :
 - Viande de bœuf, veau, agneau, porc, poulet, dinde, poisson, viande hachée
 - Well done (bien cuit), medium (cuit), medium rare (à point) et rare (saignant)
- Température cible réglable individuellement
- Tonalité d'alarme lorsque la température désirée est atteinte
- Éclairage de fond
- Avec supports

4. Pour votre sécurité

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



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.

F

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

F

- N'utilisez jamais votre appareil dans un four à micro-ondes.
- Soyez prudent en utilisant les sondes !
- 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-circuitiez pas, ne les démontez pas et ne les rechargez pas. **Risque d'explosion !**
- Une pile faible doit être remplacée le plus rapidement possible afin d'éviter toute fuite.
- 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 la sonde et le câble sont résistants à une chaleur de 300 °C. Ne placez jamais la sonde directement sur le feu.
- N'immergez pas la sonde ou le câble dans l'eau car l'humidité pourrait pénétrer et causer un dysfonctionnement. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Le récepteur n'est pas étanche. Ne pas utiliser sous la pluie !
- L'émetteur résiste aux éclaboussures d'eau mais il n'est pas étanche. Ne plongez pas l'émetteur dans l'eau.

5. Composants

5.1 Thermomètre à viande/barbecue sans fil (récepteur) (Fig. 1)

Affichage

- A 1 :** Canal 1 ou 2
- A 2 :** Symbole de changement de canal
- A 3 :** Mode FOOD (température à cœur) ou BARBECUE (température de l'espace de cuisson)
- A 4 :** Sortes de viande (mode FOOD)
- A 5 :** Niveau de cuisson (mode FOOD)
- A 6 :** Symbole de pile pour récepteur
- A 7 :** Canal 1 (pour prise 1)
- A 8 :** Alarme activée
- A 9 :** HI température cible (mode FOOD) ou limite supérieure (mode BARBECUE)
- A 10 :** LO limite inférieure (mode BARBECUE)
- A 11 :** Température mesurée actuelle
- A 12 :** Canal 2 (pour prise 2)
- A 13 :** Alarme activée
- A 14 :** HI température cible (mode FOOD) ou limite supérieure (mode BARBECUE)
- A 15 :** LO limite inférieure (mode BARBECUE)
- A 16 :** Température mesurée actuelle

Touches

B 1 : Touche **ON/OFF**

B 2 : Touche **LIGHT**

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

- B 3 :** Touche **SET**

B 5 : Touche **<**

B 7 : Touche **GER/ENG** dans le compartiment à piles
- B 4 :** Touche **ALARM**

B 6 : Touche **>**

Boîtier

- C 1 :** Compartiment à piles
- C 2 :** Support

5.2 Sonde (Fig. 2)

- D 1 :** Senseur

D 3 : Connecteur
- D 2 :** Câble

5.3 Émetteur (Fig. 3)

Affichage

- E 1 :** Numéro de canal 1 + 2

E 3 : Symbole de transmission
- E 2 :** Symbole de changement de canal

E 4 : Température °C

Touches

- F 1 :** Touche **RESYNC**
- F 2 :** Touche **ON/OFF**

Boîtier

- G 1 :** Transfert LED

G 3 : Support

G 5 : Prise pour sonde sur canal 2
- G 2 :** Compartiment à piles (vissé)

G 4 : Prise pour sonde sur canal 1

6. Mise en service

- Retirez les films de protection de l'émetteur et du récepteur
- Si nécessaire retirez les supports au revers du récepteur et de l'émetteur.
- Retirez délicatement le capuchon en caoutchouc de l'ouverture pour la première sonde située sur le côté gauche de l'émetteur. Insérez le connecteur de branchement du câble de la sonde dans la prise.
- Renouvelez l'opération pour la deuxième sonde.
- Ouvrez le compartiment à piles sur le dos de l'émetteur avec un tournevis adapté.
- Ouvrez le compartiment à piles sur le dos du récepteur.
- Déposez les appareils sur une table. Évitez la proximité de sources parasites (appareils électroniques ou appareils radio).
- Afin d'assurer une transmission meilleure et plus rapide de la température mesurée, insérez les piles AAA 1,5 V dans le compartiment à piles du récepteur en premier. Veillez à la bonne polarité des piles. Un signal sonore se fait entendre et tous les segments s'allument brièvement.
- Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner.
- « - - - °C » apparaît sur l'écran de la température pour les canaux 1 et 2.
- Insérez immédiatement deux piles 1,5 V AAA dans le compartiment à piles de l'émetteur. Veillez à la bonne polarité des piles. Tous les segments s'allument brièvement.
- L'écran affiche en alternance la température mesurée actuelle pour les canaux 1 et 2 et le symbole de changement de canal ↻.
- L'émetteur transmet les températures mesurées actuelles au récepteur.
- Après une réception réussie un signal sonore retentit et la température mesurée apparaît sur l'écran du récepteur pour les canaux 1 et 2.
- L'émetteur transmet la température mesurée au récepteur toutes les 12 secondes.
- En appuyant sur la touche **GER/ENG** dans le compartiment à piles du récepteur vous pouvez maintenant sélectionner la langue allemande ou anglaise.

F

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

- Refermez le compartiment à piles de l'émetteur et du récepteur.
- Vous pouvez aussi utiliser l'appareil avec une seule sonde. L'écran affiche alors « - - - °C » pour sur le canal non utilisé et ↻ disparaît.

6.1 Recherche de l'émetteur manuellement

- Si la réception n'a pas réussi ou lorsque le contact entre l'émetteur et le récepteur se perd (rayon d'action 100 mètres au maximum, si les murs sont massifs, en particulier s'ils comportent des parties métalliques, la portée d'émission peut se trouver réduite considérablement), un signal sonore retentit à intervalle régulier et « - - - °C » apparaît sur l'écran du récepteur pour les canaux 1 et 2.
- Vous pouvez activer manuellement la recherche de l'émetteur.
- Maintenez appuyée la touche **LIGHT** sur le récepteur.
- « - - - °C » clignote sur l'écran du récepteur pour les canaux 1 et 2.
- Maintenez appuyée la touche **RESYNC** au dos de l'émetteur.
- Après une réception réussie un signal sonore retentit et la température mesurée apparaît sur l'écran du récepteur pour les canaux 1 et 2.

6.2 Éteindre et allumer les appareils

6.2.1 Récepteur

- Maintenez la touche **ON/OFF** appuyée.
- Votre instrument est maintenant éteint.
- Maintenez la touche appuyée pour allumer.
- « - - - °C » apparaît sur l'écran de la température pour les canaux 1 et 2.
- Si nécessaire, activez l'émetteur.
- Attendez jusqu'à ce que la température actuelle apparaisse sur l'écran ou démarrez la recherche manuelle de l'émetteur.

6.2.2 Émetteur

- Maintenez la touche **ON/OFF** au dos de l'émetteur appuyée.
- Votre instrument est maintenant éteint.
- Maintenez la touche **ON/OFF** appuyée pour allumer.
- Si les sondes sont toujours connectées, la température mesurée actuelle apparaît en alternance.
- Afin d'assurer une transmission meilleure et plus rapide de la température mesurée, allumez toujours le récepteur en premier et ensuite l'émetteur.
- Important :** pour prolonger la durée de vie des piles, éteignez les appareils après utilisation.

7. Réglages

- Les deux sondes permettent au choix de contrôler
 - la température ambiante de l'espace de cuisson du barbecue ou du four à l'aide de limites de température inférieure et supérieure (mode BARBECUE) ou
 - la température à cœur de max. deux pièces de viande (mode FOOD).

7.1 Sélection du canal

- Maintenez la touche **SET** appuyée pour accéder au mode de réglage.
- Canal 1 clignote et vous pouvez alors sélectionner avec la touche **<** ou **>** le canal que vous désirez régler (canal 1 ou 2)
- Validez au moyen de la touche **SET**.

7.2 Sélection du mode de réglage

- Vous pouvez alors sélectionner le mode BARBECUE (limite de température supérieure et inférieure) ou le mode FOOD (température à cœur) avec la touche **<** ou **>**.
- Validez au moyen de la touche **SET**.

F

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

7.3 Réglage des valeurs de la température

7.3.1 Mode BARBECUE

- HI clignote et vous pouvez alors régler la limite de température supérieure à l'aide de la touche < ou >.
- Validez au moyen de la touche **SET**.
- LO clignote et vous pouvez alors régler la limite de température inférieure à l'aide de la touche < ou >.
- Validez au moyen de la touche **SET**.
- Si vous maintenez la touche < ou > appuyée, vous passez en déroulement rapide.

7.3.2 Mode FOOD

- Appuyez sur la touche < ou > pour régler la température à cœur souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- Validez au moyen de la touche **SET**.
- Appuyez sur la touche < ou > pour régler le niveau de cuisson souhaité (voir le tableau ci-dessous).
- Validez la réglage au moyen de la touche **SET** ou appuyez sur la touche < ou > pour régler une température à cœur individuelle. Si vous maintenez la touche < ou > appuyée, vous passez en déroulement rapide. La température définie individuellement n'est pas enregistrée.
- Validez au moyen de la touche **SET**.

7.3.3 Températures °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWN	CHICK/ HUHN	TURKY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBG
Sortes de viande Niveaux de cuisson*	Viande de bœuf	Veau	Agneau	Viande de porc	Poule	Dinde	Poisson	Viande hachée
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* vous disposez de différents niveaux de cuisson en fonction du type de viande.

8. Procédé de mesure

- Pour mesurer la température de l'espace de cuisson (mode BARBECUE), placez la sonde correspondante dans le barbecue ou le four. Ne posez pas la sonde directement sur la grille de cuisson. Pour un résultat optimum, nous conseillons d'attacher la sonde au barbecue avec un clip pour thermomètre à viande/barbecue (réf. 30.3525.60).
- Pour la mesure de la température à cœur de la viande (mode FOOD) : insérez la sonde au minimum à 2 cm de profondeur dans la partie la plus épaisse de la viande, pour les volailles entre la carcasse et la cuisse; la pointe ne doit pas être en contact avec les os ou avec le cartilage. Elle ne doit pas dépasser du morceau de viande. La sonde de mesure reste dans la viande pendant toute la durée de cuisson.
- Dirigez simplement le câble vers l'extérieur. Attention aux charnières à arêtes vives !
- Fixez l'émetteur à proximité du four (longueur du câble 100 cm) avec l'élément de suspension flexible ou placez l'appareil sur une surface plane.



Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

9. Alarme de température

- Appuyez sur la touche **ALARM** en mode normal pour activer ou désactiver la fonction d'alarme.
- Le symbole d'alarme disparaît ou apparaît sur l'écran.

9.1 Mode FOOD

9.1.1 Alarme de prévention (5 °C jusqu'à la température cible)

- Lorsque la température à cœur réglée est atteinte (moins 5 °C) trois signaux sonores se font entendre à chaque seconde et le symbole d'alarme clignote.
- Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

9.1.2 Alarme HI (si la température cible est dépassée)

- Lorsque la température cible réglée est dépassée quatre signaux sonores se font entendre à chaque seconde.
- L'affichage de la température correspondante et le symbole d'alarme clignotent sur l'écran du récepteur.
- Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.
- L'affichage de la température et le symbole d'alarme continuent à clignoter jusqu'à ce que la température mesurée soit inférieure à la température réglée.

9.2 Mode BARBECUE

- Si la limite supérieure réglée pour la température de l'espace de cuisson est dépassée vers le haut, deux signaux sonores se font entendre à chaque seconde.
- Si la limite inférieure réglée pour la température de l'espace de cuisson est dépassée vers le bas, un signal sonore se fait entendre à chaque seconde.
- L'affichage de la température correspondante et le symbole d'alarme clignotent sur l'écran du récepteur.
- Appuyez sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.
- L'affichage de la température continue à clignoter jusqu'à ce que la température mesurée soit dans les limites d'alarme.

Remarque : Si l'alarme n'est pas activée, l'affichage de la température correspondante clignote, si la valeur réglée pour l'alarme est dépassée, vers le haut ou vers le bas.

10. Éclairage de fond

- Appuyez sur la touche **LIGHT**.
- L'éclairage de fond est activé temporairement.

11. Placement et fixation

11.1 Récepteur

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

11.2 Émetteur

- Insérez les auxiliaires de montage double face du support dans les rainures du récepteur. L'installation est réussie si vous entendez un clic. Fixez ensuite le pied métallique dans les deux ouvertures de la molette du support de montage. La molette vous permet de choisir la position posée ou accrochée au mur. La molette est réglée correctement si vous entendez un clic.

12. Entretien et maintenance

- Pour le nettoyage de votre appareil, de l'émetteur et de la sonde, utilisez un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de solvants ou d'agents abrasifs ! Ne plongez pas la sonde et le câble dans l'eau. Votre instrument ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil



- Si de l'eau ou de la vapeur pénètrent dans la prise, cela peut empêcher un bon contact avec la sonde. Essayez la prise avec un chiffon avant de la brancher dans votre émetteur.
- Éteignez vos appareils après chaque utilisation.
- Retirez les piles si vous n'utilisez pas vos appareils pendant une durée prolongée.
- Conservez vos appareils dans un endroit sec.

12.1 Remplacement des piles

- Si le symbole de pile apparaît sur l'écran du récepteur, remplacez les piles sur le récepteur.
- Si les piles dans l'émetteur sont trop faibles, les températures mesurées et « LO » sont affichées à l'écran en alternance.
- Ouvrez le compartiment à piles et insérez deux piles neuves de type 1,5 V AAA. Assurez-vous que les piles sont insérées selon la bonne polarité. Refermez le couvercle
- **Attention :**
il faut rétablir le contact entre l'émetteur et le récepteur après le remplacement des piles - Il faut donc toujours remplacer les piles dans les deux appareils ou bien lancer la recherche manuellement.

13. Dépannage

Problème	Solution
Aucun affichage	→ Allumez les appareils (en premier le récepteur et ensuite l'émetteur) → Contrôlez la bonne polarité des piles → Changez les piles
Affichage incorrect	→ Changez les piles → Vérifiez le contact de la fiche avec la prise, séchez au besoin
L'écran clignote et un signal sonore retentit → Le contact entre l'émetteur et le récepteur est perdu	→ Modifiez la distance entre l'émetteur et le récepteur (100 m au maximum) → Éliminez les sources parasites → Recherche de l'émetteur manuellement → Nouvelle mise en service
Température trop élevée	→ Vérifiez l'emplacement de la sonde de mesure

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

14. 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



Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil



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. Respectez les réglementations en vigueur !



Élimination des piles

Les piles et les batteries rechargeables ne doivent pas être jetées dans les détritrus ménagers. Elles contiennent des polluants qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé si elles sont éliminées de manière inappropriée. En tant qu'utilisateur, vous avez l'obligation légale de rapporter les piles et 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.

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

15. Caractéristiques techniques

Thermomètre à viande/barbecue sans fil (récepteur)

Plage de mesure	0 °C ... 300 °C
Résolution	1°C
HHH/LLL	Température mesurée hors de la plage de mesure
Alimentation	Piles 2 x 1,5 V AAA (non incluses) – Nous recommandons des piles alcalines
Dimensions du boîtier	60 (65) x 21 (33) x142 mm
Poids	100 g (appareil seulement)

Émetteur

Câble	environ 100 cm, résistant à la chaleur à 300 °C
Rayon d'action	env. 100 mètres (champ libre)
Fréquence de transmission	433 MHz
Puissance de fréquence radio maximale transmise	< 10mW
Alimentation	Piles 2 x 1,5 V AAA (non incluses) – Nous recommandons des piles alcalines
Dimensions du boîtier	60 x 24 x 122 mm
Poids	66 g (appareil seulement)

Küchen-Chef TWIN – Thermomètre à viande/barbecue sans fil

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 de conformité UE

Le soussigné, TFA Dostmann, déclare que l'équipement radioélectrique du type 14.1511.01 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

F

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrostiti

Vi ringraziamo per aver scelto l'apparecchio della TFA.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio

- **Leggete attentamente le istruzioni per l'uso.**
Avrete così modo di familiarizzare con il vostro nuovo apparecchio, di scoprirne tutte le funzioni e le componenti, di apprendere importanti dettagli sulla sua messa in funzione, di acquisire dimestichezza nel suo utilizzo e di usufruire di alcuni validi consigli da seguire in caso di guasti.
- **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 wireless per arrostiti (ricevitore)
- Trasmettitore (cat. n° 30.3231)
- Due sonde in acciaio inossidabile con cavo di ca. 100 cm (cat. n° 30.3526)
- Istruzioni per l'uso
- Supporti

3. Utilizzi e vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Adatto per la preparazione ottimale di carne e pollame, per il forno o la griglia
- Trasmettitore con due sonde in acciaio inossidabile con cavo di ca. 100 cm, trasmissione massima 100 m
- Attraverso le due sonde è possibile monitorare la temperatura della camera di cottura dalla griglia o dal forno con limite superiore e inferiore di temperatura, oppure la temperatura interna di un massimo di due pezzi di arrosto.
- Ideale anche per la cottura a basse temperature
- Programmato per vari tipi di carne e livelli di cotture (Tedesco o Inglese):
 - Carne di manzo, vitello, agnello, pollo, tacchino, pesce e carni macinate
 - Well done (ben cotta), medium (media), medium rare (media-al sangue) e rare (al sangue)
- Temperatura regolabile individualmente
- L'allarme suonerà al raggiungimento della temperatura desiderata
- Retroilluminazione
- Con supporti

4. Per la vostra sicurezza

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



**Attenzione!
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 le sonde.

I

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti

- 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 l'apparecchio 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 agli spruzzi d'acqua. Non utilizzare sotto la pioggia.
- Il trasmettitore è resistente agli spruzzi d'acqua, ma non impermeabile. Non immergere l'apparecchio in acqua.

5. Componenti

5.1 Termometro wireless per arrosti (ricevitore) (Fig. 1)

Display

- A 1: Canale 1 o 2
- A 2: Simbolo per cambio canale
- A 3: Modalità FOOD (temperatura interna) o BARBECUE (temperatura della camera di cottura)
- A 4: Tipi di carne (modalità FOOD)
- A 5: Livello di cottura (modalità FOOD)
- A 6: Simbolo della batteria per il ricevitore
- A 7: Canale 1 (per la presa 1)
- A 8: Allarme attivato
- A 9: HI temperatura desiderata (modalità FOOD) o limite superiore di temperatura (modalità BARBECUE)
- A 10: LO limite inferiore di temperatura (modalità BARBECUE)
- A 11: Temperatura attuale misurata
- A 12: Canale 2 (per la presa 2)
- A 13: Allarme attivato
- A 14: HI temperatura desiderata (modalità FOOD) o limite superiore di temperatura (modalità BARBECUE)
- A 15: LO limite inferiore di temperatura (modalità BARBECUE)
- A 16: Temperatura attuale misurata

Tasti

- B 1: Tasto **ON/OFF**
- B 3: Tasto **SET**
- B 5: Tasto <
- B 7: Tasto **GER/ENG** (nel vano batteria)

- B 2: Tasto **LIGHT**
- B 4: Tasto **ALARM**
- B 6: Tasto >

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti

Struttura esterna

C 1: Vano batteria

C 2: Supporto

5.2 Sonda (Fig. 2)

D 1: Sonda

D 2: Cavo

D 3: Connettore a spina

5.3 Trasmettitore (Fig. 3)

Display

E 1: Numero di canale 1+2

E 2: Simbolo per cambio canale

E 3: Simbolo della trasmissione

E 4: Temperatura °C

Tasti

F 1: Tasto **RESYNC**

F 2: Tasto **ON/OFF**

Struttura esterna

G 1: Trasferimento LED

G 2: Vano batteria (fissato con vite)

G 3: Supporto

G 4: Presa per la sonda della temperatura sul canale 1

G 5: Presa per la sonda della temperatura sul canale 2

6. Messa in funzione

- Rimuovere la pellicola protettiva dal trasmettitore e dal ricevitore
- Se necessario, rimuovere i supporti sul retro del ricevitore e del trasmettitore.
- Rimuovere attentamente il coperchio di protezione di gomma per la prima sonda sul lato sinistro del trasmettitore. Inserire il connettore per il cavo del sensore nella presa.
- Ripetere il processo per la seconda sonda.
- 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, inserire primo due batterie AAA 1.5 V nel vano batteria del ricevitore. Accertarsi di aver rispettato le corrette polarità. Viene emesso un breve segnale acustico e tutti i segmenti appaiono brevemente.
- L'apparecchio è pronto per l'uso.
- Sul display della temperatura per canale 1 e 2 appare “- - °C”.
- Inserire immediatamente le batterie 2 x AAA da 1,5 V nel vano batteria del trasmettitore. Accertarsi di aver rispettato le corrette polarità. Tutti i segmenti appaiono brevemente.
- La temperatura misurata attuale per canale 1 e 2 viene visualizzato alternativamente e il simbolo per cambio canale .
- Il trasmettitore trasmette le temperature attualmente misurate al ricevitore
- Quando la ricezione è avvenuta con successo suonerà un segnale acustico e sul display del ricevitore vengono visualizzati le temperature misurate per il canale 1 e 2.
- Il trasmettitore trasmette la temperatura attuale al ricevitore ogni 12 secondi.
- Premere il tasto **GER/ENG** per modificare la visualizzazione da Tedesco a Inglese.
- Richiudere il vano batteria del trasmettitore e ricevitore.
- È anche possibile utilizzare il dispositivo solo con una sonda di temperatura. “- - °C” appare sul display del canale inutilizzato e il simbolo per cambio canale  scompare.

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti

6.1 Sintonizzazione del trasmettitore manuale

- Quando la ricezione del segnale è impossibile o se il contatto viene perso tra il trasmettitore e il ricevitore (raggio d'azione in campo libero circa 100 metri, in caso di pareti spesse, in particolare con parti metalliche, il raggio d'azione del trasmettitore potrà ridursi notevolmente), emesso un segnale acustico a intervalli regolari e “- - °C” appare sul display del ricevitore per canale 1 e 2.
- È possibile avviare la sintonizzazione manualmente.
- Tenere premuto il tasto **LIGHT** del ricevitore.
- Sul display del ricevitore lampeggia “- - °C” per il canale 1 e 2.
- Tenere premuto il tasto **RESYNC** sul retro del trasmettitore.
- Quando la ricezione è avvenuta con successo suonerà un segnale acustico e sul display del ricevitore vengono visualizzati le temperature misurate per il canale 1 e 2.

6.2 Accendere e spegnere i dispositivi

6.2.1 Ricevitore

- Tenere premuto il tasto **ON/OFF**.
- Il dispositivo è disattivato.
- Tenere premuto il tasto **ON/OFF** per attivare di nuovo.
- Sul display della temperatura per il canale 1 e 2 appare “- - °C”.
- Se necessario, attivare il trasmettitore.
- Attendere che venga visualizzata la temperatura attuale o avviare la sintonizzazione manuale.

6.2.2 Trasmettitore

- Tenere premuto il tasto **ON/OFF** sul retro del trasmettitore.
- Il dispositivo è disattivato.
- Tenere premuto il tasto **ON/OFF** per attivare di nuovo.
- Se i sensori sono ancora collegati, il display visualizza le temperature attuali in alternanza.
- Per assicurare una migliore e più veloce trasmissione della temperatura misurata, attivare solo il ricevitore e poi il trasmettitore.
- IMPORTANTE:** per aumentare la durata delle batterie, spegnere i dispositivi dopo l'uso!

7. Impostazioni

- Con le due sonde in acciaio inox, può essere monitorata opzionalmente
 - la temperatura della camera di cottura dalla griglia o dal forno con limite superiore e inferiore di temperatura (modalità BARBECUE) o
 - la temperatura interna di un massimo di due pezzi di arrosto (modalità FOOD).

7.1 Selezionare il canale

- Tenere premuto il tasto **SET** per ritornare alla modalità di impostazione.
- Canale 1 lampeggia. Selezionare con il tasto < o > il canale desiderato per la regolazione (canale 1 o 2).
- Confermare con il tasto **SET**.

7.2 Selezionare la modalità di impostazione

- Selezionare con il tasto < o > la modalità BARBECUE (limite superiore e inferiore di temperatura) o la modalità FOOD (temperatura interna).
- Confermare con il tasto **SET**.

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti

7.3 Impostare la temperatura

7.3.1 Modalità BARBECUE

- HI lampeggia ed è possibile impostare il limite superiore di temperatura con il tasto < o >.
- Confermare con il tasto **SET**.
- LO lampeggia ed è possibile impostare il limite inferiore di temperatura con il tasto < o >.
- Confermare con il tasto **SET**.
- Tenere premuto il tasto < o > per procedere velocemente.

7.3.2 Modalità FOOD

- Premere il tasto < o > per scegliere il tipo di carne (vedi tabella sotto).
- Confermare con il tasto **SET**.
- Premere il tasto < o > per scegliere il livello di cottura (vedi tabella sotto).
- Confermare con il tasto **SET** o premere il tasto < o > per impostare una temperatura interna individuale. Tenere premuto il tasto < o > per procedere velocemente. La temperatura impostata individualmente non viene salvata.
- Confermare con il tasto **SET**.

7.3.3 Temperatura °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWN	CHICK/ HUHN	TURKY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBG
Tipi di carne Livello di cottura*	Carne di manzo	Vitello	Agnello	Maiale	Pollo	Tacchino	Pesce	Carni macinate
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* Sono disponibili diversi livelli di cottura a seconda del tipo di carne.

8. Misurazione

- Se si vuole misurare la temperatura della camera di cottura (modalità BARBECUE), posizionare la sonda corrispondente nel forno o nella griglia. Non posizionare la sonda direttamente sulla grata. Per un risultato di misura ottimale consigliamo il clip per termometro per arrosti (cat. n° 30.3525.60) per fissare la sonda della temperatura alla griglia.
- Per misurare la temperatura interna di carne (modalità FOOD): Inserire la sonda ad almeno 2 cm di profondità al centro della parte di carne più spessa, per il pollame tra il petto e le cosce; la punta non deve toccare né le ossa né la cartilagine e non deve sporgere dall'arrosto. Il sensore resterà nel forno durante tutto il procedimento di cottura.
- Semplicemente mettete all'esterno il cavo. Attenzione a spigoli vivi e cerniere.
- Fissare il termometro vicino al forno (lunghezza del cavo 100 cm) o rimuovere il supporto dall'apparecchio e collocare l'apparecchio su una superficie piana.



Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti

9. Allarme temperatura

- Premere il tasto **ALARM** in modalità normale per disattivare o attivare la funzione dell'allarme.
- Sul display appare o scompare il simbolo dell'allarme.

9.1 Modalità FOOD

9.1.1 Preallarme (ancora 5 °C fino a raggiungere la temperatura desiderata)

- Se la temperatura interna meno 5 °C è stata raggiunta, viene emesso l'allarme una serie di 3 segnali brevi per un secondo e il simbolo dell'allarme lampeggia sul display del ricevitore.
- Per arrestare l'allarme, premere un tasto qualunque.

9.1.2 Allarme HI (Superamento della temperatura desiderata)

- Se la temperatura interna è stata superata, viene emesso l'allarme una serie di 4 segnali brevi per un secondo.
- La visualizzazione della temperatura corrispondete e il simbolo dell'allarme lampeggiano sul display del ricevitore.
- Per arrestare l'allarme, premere un tasto qualunque.
- La visualizzazione della temperatura e il simbolo dell'allarme continuano a lampeggiare finché la temperatura misurata è all'interno dei limiti di allarme.

9.2 Modalità BARBECUE

- Se il limite superiore di temperatura della camera di cottura è stato superato, viene emesso l'allarme una serie di 2 segnali brevi per un secondo.
- Se il limite inferiore di temperatura della camera di cottura non è stato raggiunto, viene emesso un breve segnale per un secondo.
- La visualizzazione della temperatura corrispondete e il simbolo dell'allarme lampeggiano sul display del ricevitore.
- Per arrestare l'allarme, premere un tasto qualunque.
- La visualizzazione della temperatura e il simbolo dell'allarme continuano a lampeggiare finché la temperatura misurata è all'interno dei limiti di allarme.

Nota: Se l'allarme non è attivo, il display di temperatura corrispondente lampeggia quando il valore di allarme impostato viene superato o non raggiunto.

10. Illuminazione

- Premere il tasto **LIGHT**.
- La retroilluminazione è attivata brevemente.

11. Posizionamento e fissaggio

11.1 Ricevitore

- Per utilizzare il supporto come morsetto (ad esempio per cinture), inserire gli ausili di montaggio su due lati nelle fessure superiori del ricevitore. L'installazione è riuscita se si sente un clic.
- Per utilizzare il supporto per posizionare, mettere gli ausili di montaggio su due lati nelle fessure inferiori, leggermente in pendenza. L'installazione è riuscita se si sente un clic.

11.2 Trasmettitore

- Mettere gli ausili di montaggio su due lati del supporto nelle fessure del trasmettitore. L'installazione è riuscita se si sente un clic. Prendere il rack e collegare le due estremità nei fori al piatto rotante. Con il piatto rotante, è ora possibile scegliere se si desidera utilizzare il supporto come un supporto o come una sospensione. Il piatto rotante è regolato correttamente quando si sente un clic.

12. Cura e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o prodotti abrasivi. Non immergere la sonda e il cavo in acqua. Non adatto per lavastoviglie.

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti

- Nel caso in cui acqua o vapore dovessero penetrare nella presa, questi potrebbero danneggiare il contatto con il 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.

12.1 Sostituzione delle batterie

- Cambiare le batterie del trasmettitore e ricevitore, se il simbolo della batteria appare sul display del ricevitore.
- Se le batterie del trasmettitore sono troppo deboli, vengono visualizzati alternativamente i valori dei due sonde e "LO".
- Aprire i vani batterie sul retro dei dispositivi ed inserire due batterie nuove AAA 1,5 V per ogni dispositivo. Inserire le batterie rispettando le corrette polarità. Richiudere i coperchi.
- **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 oppure avviate la sintonizzazione manuale del trasmettitore.

13. Guasti

Problema	Risoluzione del problema
Nessuna indicazione	→ Attivare i dispositivi (primo il ricevitore, allora il trasmettitore). → Inserire le batterie rispettando le corrette polarità → Sostituire le batterie
Indicazione non corretta	→ Sostituire le batterie → Controllare il contatto della spina con la presa, eventualmente asciugare
Indicazione lampeggia e viene emesso un segnale acustico → nessun contatto tra trasmettitore e ricevitore	→ Diminuite la distanza tra i trasmettitori e i ricevitore (mass. 100 m) → Eliminare fonti di interferenza → Avviare l'inizializzazione del trasmettitore manuale: → Nuova messa in funzione
Temperatura troppo alta	→ Controllare la sede del sensore

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

14. 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!

Küchen-Chef TWIN – Termometro wireless per arrosti



Smaltimento delle batterie

È assolutamente vietato gettare le batterie e le batterie ricaricabili tra i rifiuti domestici. Contengono sostanze tossiche che possono danneggiare l'ambiente e la salute se smaltite in modo improprio. In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a 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.

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

15. Dati tecnici

Termometro per arrosti radiocontrollato (ricevitore)

Campo di misura	0 °C ... 300 °C
Risoluzione	1 °C
HHH/LLL	Temperatura fuori dal campo di misura
Alimentazione	2 batterie AAA da 1,5 V (non incluse) – Raccomandiamo batterie alcaline
Dimensioni esterne	60 (65) x 21 (33) x142 mm
Peso	100 g (solo apparecchio)

Trasmettitore

Cavo	ca. 100 cm, resistente ad alta temperatura di 300 °C
Raggio d'azione	ca. 100 metri al massimo
Frequenza di trasmissione	433 MHz
Massima potenza a radiofrequenza trasmessa	< 10mW
Alimentazione	2 batterie AAA da 1,5 V (non incluse) – Raccomandiamo batterie alcaline
Dimensioni esterne	60 x 24 x 122 mm
Peso	66 g (solo apparecchio)

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 14.1511.01 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



Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



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

1. Voordat u met het apparaat gaat werken

• Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

Zo raakt u vertrouwd met uw nieuw apparaat en leert u alle functies en onderdelen kennen, komt u belangrijke details te weten met het oog op het in bedrijf stellen van het apparaat en de omgang ermee en krijgt u tips voor het geval van een storing.

• 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 BBQ vleesthermometer (ontvanger)

• Zender (cat.-nr. 30.3231)

• Twee sondes uit roestvrijstaal met een kabel, lengte ca. 100 cm (cat.-nr. 30.3526)

• Gebruiksaanwijzing

• Houders

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

• Voor het optimaal voorbereiden van vlees en gevogelte, te gebruiken voor de bakoven of grill

• Zender met twee sondes uit roestvrijstaal met een kabel, lengte ca. 100 cm, reikwijdte maximaal 100 meter

• Met de twee sondes kan optioneel de oven/barbecue temperatuur met de temperatuur boven- en temperatuur ondergrens of de kerntemperatuur van maximaal twee gebraden of gegrilde stukken vlees gecontroleerd worden.

• Ideaal ook voor het garen bij een lage temperatuur

• Verschillende vleessoorten en gaarniveaus vooraf geprogrammeerd (Engels of Duits):

• Rundvlees, kalf, lam, varkensvlees, kip, kalkoen, vis of gehakt

• Well done, medium, medium rare en rare

• Individuele temperatuurstelling

• Alarmtoon om aan te geven dat de gewenste temperatuur bereikt is

• Achtergrondverlichting

• Met houders

4. Voor uw veiligheid

• Het product is uitsluitend geschikt voor de hierboven beschreven doeleinden. Gebruik het product niet anders dan in deze handleiding is aangegeven.

• Het eigenmachtig repareren, verbouwen of veranderen van het apparaat is niet toegestaan.

• Het apparaat is niet geschikt voor medische doeleinden.



Voorzichtig!
Kans op letsel:

• Draag hittebestendige handschoenen als u de meetvoeler tijdens of na het koken aanraakt.

• Gebruik het apparaat niet in de magnetron.

Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer

- Wees erg voorzichtig met de meetvoeler om ongelukken te voorkomen.
- Houd de apparaten 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 voor de productveiligheid!

- Stel het ontvanger en de zender niet bloot aan extreme temperaturen, trillingen en schokken. Alleen de voeler en de kabel zijn hittebestendig tot 300 °C. Houdt de voeler nooit vlak boven het vuur.
- Dompel de voeler 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.
- De ontvanger is niet tegen spatwater beschermd. Niet gebruiken in de regen!
- De zender is tegen spatwater beschermd maar niet waterdicht. Dompel de zender nooit in water.

5. Onderdelen

5.1 Draadloze BBQ vleesthermometer (ontvanger) (Fig. 1)

Display

- A 1: Kanaal 1 of 2
- A 2: Symbool voor de kanaalwisseling
- A 3: Modus FOOD (kerntemperatuur) of BARBECUE (oven/barbecue temperatuur)
- A 4: Vleessoorten (FOOD-Modus)
- A 5: Gaarniveau (FOOD-Modus)
- A 6: Batterijsymbool voor de ontvanger
- A 7: Kanaal 1 (voor aansluiting 1)
- A 8: Alarm geactiveerd
- A 9: HI doelt temperatuur (FOOD-Modus) of temperatuur bovengrens (BARBECUE-Modus)
- A 10: LO temperatuur ondergrens (BARBECUE-Modus)
- A 11: Actuele gemeten temperatuur
- A 12: Kanaal 2 (voor aansluiting 2)
- A 13: Alarm geactiveerd
- A 14: HI doelt temperatuur (FOOD-Modus) of temperatuur bovengrens (BARBECUE-Modus)
- A 15: LO temperatuur ondergrens (BARBECUE-Modus)
- A 16: Actuele gemeten temperatuur

Toetsen

- B 1: **ON/OFF** toets
- B 2: **LIGHT** toets
- B 3: **SET** toets
- B 4: **ALARM** toets



Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer

- B 5: < toets
- B 7: **GER/ENG** toets in het batterijvak

- B 6: > toets

Behuizing

- C 1: Batterijvak

- C 2: Houder

5.2 Sonde (Fig. 2)

- D 1: Meetvoeler
- D 3: Aansluitingsstekker

- D 2: Kabel

5.3 Sender (Fig. 3)

Display

- E 1: Kanaalnummer 1+2
- E 3: Uitgezonden signaal

- E 2: Symbool voor de kanaalwisseling
- E 4: Temperatuur °C

Toetsen

- F 1: **RESYNC** toets

- F 2: **ON/OFF** toets

Behuizing

- G 1: Transmissie LED
- G 3: Houder
- G 5: Aansluiting voor temperatuurvoeler van kanaal 2

- G 2: Batterijvak (vastgeschroefd)
- G 4: Aansluiting voor temperatuurvoeler van kanaal 1

6. Inbedrijfstelling

- Verwijder de beschermfolie van de zender en de ontvanger
- Verwijder de houder van de achterkant van de ontvanger en de zender indien nodig.
- Verwijder voorzichtig de rubberen beschermkap van de opening voor de eerste sonde aan de linkerkant van de zender. Steek de verbindingsstekker voor de voelerkabel in de aansluiting.
- Herhaal deze procedure voor de tweede sonde.
- Maak het batterijvak open aan de achterkant van de zender met behulp van een schroevendraaier.
- Maak het batterijvak open aan de achterkant van de ontvanger.
- Leg de apparaten op een tafel. Vermijd de nabijheid van eventuele stoorbronnen (elektronische apparaten en zendergestuurde 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.
- Op het display van de temperatuur voor de kanalen 1 en 2 verschijnt „- - °C”.
- Plaats twee nieuwe batterijen 1,5 V AAA in het batterijvak. Let op de juiste polariteit bij het plaatsen van de batterijen. Alle segmenten verschijnen kort.
- De actuele gemeten temperaturen voor de kanalen 1 en 2 verschijnen nu beurtelings op het display van de zender en het symbool voor de kanaalwisseling.
- De zender stuurt de actuele gemeten temperatuur naar de ontvanger.
- Na succesvol ontvangst klinkt een signaal en de gemeten temperatuur verschijnt op het display van de ontvanger voor de kanalen 1 en 2.
- De zender stuurt alle 12 seconden de gemeten temperatuur naar de ontvanger.
- Houdt de **GER/ENG** toets in het batterijvak van de ontvanger ingedrukt, en u kunt de taalinstelling van Duits omzetten naar Engels.



Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



- Sluit het batterijvak van de zender en de ontvanger weer.
- U kunt het toestel ook alleen met een temperatuurvoeler bedienen. „- - °C” verschijnt in het display van het ongebruikte kanaal en het symbool voor de kanaalwisseling  verdwijnt.

6.1 Handmatig de zender zoeken

- Als de ontvangst niet succesvol is of als het contact tussen de zender en de ontvanger verloren is gegaan (reikwijdte maximaal 100 m, massieve wanden, in het bijzonder met metalen delen kunnen de reikwijdte van de zender aanzienlijk beperken) piept een signaaltoon in regelmatige intervallen, en „- - °C” verschijnt in het display van de ontvanger voor de kanalen 1 en 2.
- U kunt de zenderzoeker ook handmatig te starten
- Houdt de **LIGHT** toets van de ontvanger ingedrukt.
- „- - °C” knippert op het display van de ontvanger voor de kanalen 1 en 2.
- Houdt de **RESYNC** toets op de achterkant van de zender ingedrukt.
- Na succesvol ontvangst klinkt een signaal en de gemeten temperatuur verschijnt op het display van de ontvanger voor de kanalen 1 en 2.

6.2 Apparaten uit- of inschakelen

6.2.1 Ontvanger

- Houdt de **ON/OFF** toets ingedrukt.
- Het apparaat is uitgeschakeld
- Om het apparaat in te schakelen houdt de **ON/OFF** toets weer ingedrukt.
- Op het display van de temperatuur voor de kanalen 1 en 2 verschijnt „- - °C”.
- Activeer indien nodig de zender.
- Wacht tot de actuele gemeten temperatuur wordt weergegeven of start de handmatig zender zoeken.

6.2.2 Zender

- Houdt de **ON/OFF** toets op de achterkant van de zender ingedrukt.
- Het apparaat is uitgeschakeld
- Om het apparaat in te schakelen houdt de **ON/OFF** toets weer ingedrukt.
- Als de sondes nog aangesloten zijn, verschijnen afwisselend de actuele gemeten temperaturen op het display.
- Om een betere en snellere overdracht van de gemeten temperatuur te garanderen, schakel eerst de ontvanger aan en dan de zender.
- **Belangrijk:** Schakel de apparaten na gebruik uit en u verhoogt de levensduur van de batterijen.

7. Instellingen

- Met de twee sondes uit roestvrijstaal kan optioneel
 1. de oven/barbecue temperatuur met de temperatuur boven- en ondergrens (BARBECUE-modus) of
 2. de kerntemperatuur van maximaal twee gebraden of gegrilde stukken vlees (FOOD-modus) gecontroleerd worden.

7.1 Kanaal kiezen

- Houdt de **SET** toets ingedrukt, om in de instelmodus te komen.
- Kanaal 1 begint te knipperen en u kunt met de < of > toets het kanaal kiezen, waarop u het wilt instellen (kanaal 1 of 2).
- Bevestig met de **SET** toets.

7.2 Instelmodus kiezen

- Kies met de < of > toets de BARBECUE-modus (temperatuur boven- of ondergrens) of FOOD-modus (kerntemperatuur).
- Bevestig met de **SET** toets.

Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



7.3 Temperatuurwaarden instellen

7.3.1 BARBECUE-modus

- HI begint te knipperen en u kunt met de < of > toets de temperatuur bovengrens instellen.
- Bevestig met de **SET** toets.
- LO begint te knipperen en u kunt met de < of > toets de temperatuur ondergrens instellen
- Bevestig met de **SET** toets.
- Houdt de < of > toets ingedrukt en u komt in de snelloop.

7.3.2 FOOD-modus

- Druk op de < of > toets en u kunt de gewenste vleessoorten kiezen (zie onderstaande tabel).
- Bevestig met de **SET** toets.
- Druk op de < of > toets en u kunt het gewenste gaarniveau kiezen (zie onderstaande tabel).
- Bevestig met de **SET** toets of druk op de < of > toets om een individuele doeltemperatuur in te stellen. Houdt de < of > toets ingedrukt en u komt in de snelloop. De individueel ingestelde temperatuur is niet opgeslagen.
- Bevestig met de **SET** toets.

7.3.3 Temperaturen °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWN	CHICK/ HUHN	TURKY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBG
Vleessoorten Gaarniveau *	Rundvlees	Kalf	Lam	Varkensvlees	Kip	Kalkoen	Vis	Gehakt
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* Al naar gelang het soort vlees staan u verschillende gaarniveaus ter beschikking.

8. Meetproces

- Wilt u de oven/barbecue temperatuur (BARBECUE-modus) meten, plaats dan de sonde in de grill of bakoven. Plaats de sonde niet direct op het rooster. Voor een optimaal meten is een clip om de meetvoeler aan de grill te bevestigen aanbevelenswaardig (cat.-nr. 30.3525.60).
- Voor het meten van de kerntemperatuur van vlees (FOOD-modus): steek de meetvoeler minstens 2 cm diep midden in het dikste gedeelte van het vlees of van het gevogelte tussen romp en poten; botten of kraakbeenen mogen er niet mee in aanraking komen. De meetvoeler mag niet uit het vlees steken. De meetvoeler blijft tijdens het braden de gehele tijd in het vlees.
- De kabel met de sensor naar buiten leiden. Let op scherpkantige kozijnen en scharnieren!
- De zender in de buurt van de bakoven (kabel lengte 100 cm) met de standaard bevestigen of plaats het op een glad oppervlak.



Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



9. Temperatuuralarm

- Voor activeren of deactiveren van het alarm drukt u op de **ALARM** toets in de normaalmodus.
- Het alarmsymbool verschijnt of verdwijnt van het display.

9.1 FOOD-modus

9.1.1 Eerste alarmtoon (nog 5 °C tot de doeltemperatuur)

- Als de ingestelde doeltemperatuur minus 5 °C heeft bereikt, hoort u drie alarm signalen in één seconde en het alarmsymbool knippert op het display van de ontvanger.
- Druk op een willekeurige toets en het alarmsignaal gaat uit.

9.1.2 Hi-alarm (bij het overschrijden van de doeltemperatuur)

- Als de ingestelde doeltemperatuur werd overschreden, hoort u vier alarm signalen in één seconde.
- De desbetreffende temperatuurweergave en het alarmsymbool knipperen op het display van de ontvanger.
- Druk op een willekeurige toets en het alarmsignaal gaat uit.
- De temperatuurweergave en het alarmsymbool knipperen door tot de gemeten temperatuur onder de ingestelde temperatuur is.

9.2 BARBECUE-modus

- Wordt de ingestelde oven/barbecue temperatuur bovengrens overschreden, hoort u twee alarm signalen in één seconde.
- Wordt de ingestelde oven/barbecue temperatuur ondergrens onderschreden, hoort u een alarm signaal in één seconde.
- De desbetreffende temperatuurweergave en het alarmsymbool knipperen op het display van de ontvanger.
- Druk op een willekeurige toets en het alarmsignaal gaat uit.
- De temperatuurweergave en het alarmsymbool knipperen zolang verder tot de gemeten temperatuur weer binnen de ingestelde alarmgrenzen ligt.

Opmerking:

Als het alarm niet geactiveerd is, knippert de bijbehorende temperatuurweergave wanneer de ingestelde alarmwaarde onder- of overschreden wordt.

10. Achtergrondverlichting

- Druk op de **LIGHT** toets.
- De achtergrondverlichting gaat kort aan.

11. Plaatsen en bevestigen

11.1 Ontvanger

- Om de houder te gebruiken als een klem (bijv. voor riemen), steek de dubbelzijdige montage hulpmiddelen in de bovenste sleuven van de ontvanger. De installatie is geslaagd als u een klik hoort.
- Om de houder te gebruiken als een stand, zet de dubbelzijdige montage hulpmiddelen in de onderste, zacht glooiende sleuven. De installatie is geslaagd als u een klik hoort.

11.2 Zender

- Steek de dubbelzijdige montage hulpmiddelen aan de houder in de sleuven van de zender. De installatie is geslaagd als u een klik hoort. Neem de standaard en bevestig de twee uiteinden in de openingen van de draaischijf. Met de draaischijf kunt u nu kiezen of u de standaard gebruikt als standaard of als ophanging. De draaischijf is goed ingesteld wanneer u een klik hoort.

12. Schoonmaken en onderhoud

- Maak het apparaat, de zender en de voeler met een zachte, enigszins vochtige doek schoon. Geen schuur- of oplosmiddelen gebruiken! Dompel de voeler en de kabel nooit in water. Niet geschikt voor de vaatwasser.

Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



- Als water of waterdamp in het stopcontact komt, kan dit het contact met de sensor beïnvloeden. Droog de stekker voor het gebruik met een doek af, voordat u het aan de zender aansluit.
- Schakel de apparaten na gebruik altijd uit.
- Verwijder de batterijen, als u de apparaten langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar de apparaten op een droge plaats.

12.1 Batterijwissel

- Vervang de batterijen als het batterijsymbool op het display van de ontvanger verschijnt.
- Als de batterijen in de zender te zwak zijn, worden de waarden van de twee sondes en "LO" afwisselend op het display weergegeven.
- Open de batterijvakken aan de achterkant van de apparaten en plaats twee nieuwe batterijen AAA 1,5 V in elk batterijvak. Controleer de poolrichting van den batterijen. Sluit de batterijvakken weer.
- **Attentie:** bij een batterijwissel moet het contact tussen de zender en het ontvanger weer worden hersteld – dus altijd beide apparaten van nieuwe batterijen voorzien of handmatig de buitenzender zoeken.

13. Storingswijzer

Probleem	Oplossing
Geen weergave	→ Apparaten 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 signaal hoort → geen contact tussen zender en ontvanger	→ Afstand tussen zender en ontvanger verminderen (maximum 100 m) → Verwijder stoorbronnen → Handmatig de buitenzender zoeken → Nieuwe inbedrijfstelling
Weergave van de temperatuur te hoog	→ Controleren of de sonde goed zit

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

14. 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!

Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



Afvoeren van batterijen

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

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

15. Technische gegevens

Draadloze BBQ vleesthermometer (ontvanger)

Meetbereik	0 °C ...300 °C
Resolutie	1°C
HHH/LLL	Temperatuur buiten het meetbereik
Spanningsvoorziening	Batterijen 2 x 1,5 V AAA (niet inclusief) – Wij bevelen alkalinebatterijen
Afmetingen behuizing	60 (65) x 21 (33) x142 mm
Gewicht	100 g (alleen het apparaat)

Zender

Kabel	ca. 100 cm, hittebestendig tot 300 °C
Reikwijdte	maximaal 100 meter (vrije veld)
Transmissie frequentie	433 MHz
Maximaal radiofrequentie vermogen uitgezonden	< 10mW
Spanningsvoorziening	Batterijen 2 x 1,5 V AAA (niet inclusief) – Wij bevelen alkalinebatterijen
Afmetingen behuizing	60 x 24 x 122 mm
Gewicht	66 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 14.1511.01 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

06/22

Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne



Muchas gracias por haber adquirido este dispositivo de TFA

1. Antes de utilizar el dispositivo

• Lea detenidamente las instrucciones de uso.

De este modo se familiarizará con su nuevo dispositivo, conocerá todas las funciones y componentes, así como información relevante para la puesta de funcionamiento el manejo del dispositivo y recibirá consejos sobre cómo actuar en caso de avería.

• 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 inalámbrico para carne (receptor)

• Transmisor (cat. no. 30.3231)

• Dos sondas de acero inoxidable con cable aprox. 100 cm (cat. no. 30.3526)

• Instrucciones de uso

• Soportes

3. Ámbito de aplicación y ventajas de su nuevo dispositivo

• Para la preparación óptima de carne y ave, conveniente para el horno o parrilla

• Transmisor con dos sondas de acero inoxidable con cable aprox. 100 cm, alcance de hasta 100 metros

• Con las dos sondas, se puede monitorizar opcionalmente la temperatura de la barbacoa / horno con límite superior y inferior de la temperatura o la temperatura interna de un máximo de dos piezas de carne

• También ideal para cocción a baja temperatura

• Diversos tipos de carne y puntos de cocción pre-programados (Inglés o Alemán):

• Carne de res, cordero, ternera, cerdo, pollo, pavo, pescado y carne de picada

• Well done, medium, medium rare y rare

• Temperatura ajustable individualmente

• Tono de la alarma hasta alcanzar la temperatura deseada

• Iluminación de fondo

• Con soportes

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.

• Este dispositivo no está indicado para fines médicos.



¡Precaución!
Riesgo de lesiones:

• Utilice guantes protectores resistentes al calor cuando toque la sonda durante o después del proceso de cocción.

Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne

- No utilice el dispositivo en el microondas.
- Tenga cuidado al utilizar las sondas 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 transmisor 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 está protegido contra las salpicaduras de agua. ¡No utilizar en la lluvia!
- El transmisor está protegido contra las salpicaduras de agua, pero no es estanco al agua. No sumerja el transmisor en el agua.

5. Componentes

5.1 Termómetro inalámbrico para carne (receptor) (Fig. 1)

Pantalla

- A 1: Canal 1 o 2
- A 2: Símbolo para el cambio de canal
- A 3: Modo FOOD (temperatura interna) o BARBECUE (temperatura de la barbacoa / horno)
- A 4: Tipo de carne (modo FOOD)
- A 5: Punto de cocción (modo FOOD)
- A 6: Símbolo de la pila para el receptor
- A 7: Canal 1 (para conexión 1)
- A 8: Alarma activada
- A 9: HI temperatura deseada (modo FOOD) o límite superior de la temperatura (modo BARBECUE)
- A 10: LO límite inferior de la temperatura (modo BARBECUE)
- A 11: Temperatura medida actual
- A 12: Canal 2 (para conexión 2)
- A 13: Alarma activada
- A 14: HI temperatura deseada (modo FOOD) o límite superior de la temperatura (modo BARBECUE)
- A 15: LO límite inferior de la temperatura (modo BARBECUE)
- A 16: Temperatura medida actual

Teclas

- B 1: Tecla **ON/OFF**
- B 2: Tecla **LIGHT**
- B 3: Tecla **SET**
- B 4: Tecla **ALARM**



Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne

- B 5: Tecla <
- B 7: Tecla **GER/ENG** (en el compartimento de las pilas)

- B 6: Tecla >

Cuerpo

- C 1: Compartimento de las pilas

- C 2: Soporte

5.2 Sonda (Fig. 2)

- D 1: Sonda de inserción
- D 3: Conector macho

- D 2: Cable

5.3 Transmisor (Fig. 3)

Pantalla

- E 1: Número de canal 1+2
- E 3: Símbolo de transmisión

- E 2: Símbolo para el cambio de canal
- E 4: Temperatura °C

Teclas

- F 1: Tecla **RESYNC**

- F 2: Tecla **ON/OFF**

Cuerpo

- G 1: Transmisión LED
- G 3: Soporte
- G 5: Conexión para la sonda en canal 2

- G 2: Compartimento de las pilas (atornillada)
- G 4: Conexión para la sonda en canal 1

6. Puesta en marcha

- Retire la película protectora del transmisor y del receptor
- Si es necesario, retire los soportes en la parte posterior del receptor y del transmisor.
- Despegue con cuidado la caperuza de goma protectora de la abertura para la primera sonda situada en el lateral izquierdo del transmisor. Inserte el enchufe de conector para el cable de la sonda en la conexión.
- Repita este procedimiento para la segunda sonda.
- Abra el compartimento de las pilas en la parte posterior del transmisor con un destornillador adecuado.
- Abra el compartimento de las pilas en la parte posterior del receptor.
- Coloque los dispositivos sobre una mesa. Evite las fuentes de interferencias próximas (dispositivos 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 compartimento 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 se muestran brevemente.
- El dispositivo está ahora listo para funcionar.
- En la pantalla de la temperatura para los canales 1 y 2 aparecen "- - °C".
- Introduzca inmediatamente las dos pilas 1,5 V AAA en el compartimento de las pilas del transmisor. Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta. Todos los segmentos se muestran brevemente.
- Aparecen en la pantalla del transmisor alternativamente las temperaturas actuales para los canales 1 y 2 y el símbolo para el cambio de canal ↻.
- El transmisor transmite ahora las temperaturas actualmente medidas al receptor.
- Si la recepción es exitosa se emite una señal acústica corta y aparece la temperatura para los canales 1 y 2 en la pantalla del receptor.
- El transmisor transmite cada 12 segundos las temperaturas actualmente medidas al receptor.



Küchen-Chef TWIN – Draadloze BBQ vleesthermometer



- Mantenga pulsado la tecla **GER/ENG** en el compartimento de las pilas del receptor para cambiar la visualización de alemán a inglés.
- Cierre de nuevo el compartimento de las pilas del transmisor y receptor.
- También puede utilizar el dispositivo sólo con una sonda de temperatura. “- - °C” aparece en la pantalla del canal no utilizado y desaparece el símbolo para el cambio de canal

6.1 Búsqueda manual del transmisor

- Si la recepción no es exitosa o si el contacto se pierde entre el transmisor y el receptor (alcance en campo libre hasta 100 metros, con paredes macizas, especialmente con piezas metálicas puede reducirse considerablemente el alcance del transmisor), se emite una señal acústica en intervalos regulares y “- - °C” aparece en la pantalla del receptor para los canales 1 y 2.
- También puede iniciar la búsqueda del transmisor manualmente.
- Mantenga pulsada la tecla **LIGHT** del receptor.
- “- - °C” parpadea en la pantalla del receptor para los canales 1 y 2.
- Mantenga pulsada la tecla **RESYNC** en la parte posterior del transmisor.
- Si la recepción es exitosa se emite una señal acústica corta y aparece la temperatura para los canales 1 y 2 en la pantalla del receptor.

6.2 Apagar y encender los dispositivos

6.2.1 Receptor

- Mantenga pulsada la tecla **ON/OFF**.
- El dispositivo está apagado.
- Para encenderlo, mantenga pulsada la tecla **ON/OFF** de nuevo.
- “- - °C” aparece en la pantalla de la temperatura para los canales 1 y 2.
- Si es necesario, active el transmisor.
- Espere hasta que se muestra la temperatura actual o inicie la búsqueda del transmisor manualmente.

6.2.2 Transmisor

- Mantenga pulsada la tecla **ON/OFF** en la parte posterior del transmisor.
- El dispositivo está apagado.
- Para encenderlo, mantenga pulsada la tecla de nuevo.
- Si las sondas están todavía conectadas, las temperaturas actualmente medidas aparecen alternativamente en la pantalla.
- Con el fin de garantizar una transmisión más rápida y mejor de la temperatura medida, primero encienda siempre el receptor y después el transmisor.
- **IMPORTANTE:** Para aumentar la vida útil de las pilas, apague los dispositivos después de usarlos.

7. Ajustes

- Con las dos sondas de acero inoxidable, se puede monitorizar opcionalmente
 1. la temperatura de la barbacoa / horno con límite superior y inferior de la temperatura (modo BARBECUE) o
 2. la temperatura interna de un máximo de dos piezas de carne (modo FOOD).

7.1 Seleccionar un canal

- Mantenga pulsada la tecla **SET** para acceder al modo de ajuste.
- Canal 1 empieza a parpadear y puede seleccionar con la tecla < o > el canal que desea ajustar (canal 1 o 2).
- Confirme la entrada con la tecla **SET**.

7.2 Seleccionar un modo de ajuste

- Puede ajustar con la tecla < o > si desea seleccionar el modo BARBECUE (límite superior y inferior de la temperatura) o el modo FOOD (temperatura interna).
- Confirme la entrada con la tecla **SET**.

Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne



7.3 Ajustar los valores de temperatura

7.3.1 Modo BARBECUE

- HI parpadea y puede ajustar el límite superior de la temperatura con la tecla < o >.
- Confirme la entrada con la tecla **SET**.
- LO parpadea y puede ajustar el límite inferior de la temperatura con la tecla < o >.
- Confirme la entrada con la tecla **SET**.
- Mantenga pulsada la tecla < o > accederá a la pasada rápida.

7.3.2 Modo FOOD

- Pulse la tecla < o > para ajustar el tipo de carne deseado (vea la tabla siguiente).
- Confirme la entrada con la tecla **SET**.
- Pulse la tecla < o > para ajustar el nivel de cocción (vea la tabla siguiente).
- Confirme la entrada con la tecla **SET** o pulse la tecla < o > para ajustar una temperatura interna individualmente. Mantenga pulsada la tecla < o > accederá a la pasada rápida. La temperatura ajustada individualmente no se guarda.
- Confirme la entrada con la tecla **SET**.

7.3.3 Temperaturas °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWN	CHICK/ HUHN	TURKY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBG
Tipos de carne	Carne de res	Ternera	Cordero	Cerdo	Pollo	Pavo	Pescado	Carne de picada
<i>Niveles de cocción*</i>								
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* Según el tipo de carne, hay diferentes niveles de cocción disponibles.

8. Medición

- Si quiere usted medir la temperatura de la barbacoa / horno (modo BARBECUE) coloque la sonda correspondiente en la barbacoa o el horno. No coloque la sonda directamente sobre la parrilla. Para obtener un resultado de medición óptimo recomendamos el clip para termómetros para carne (cat. no. 30.3525.60) para sujetar la sonda a la parrilla.
- Para medir la temperatura interna de la carne (modo FOOD): Introduzca la sonda correspondiente a una profundidad de al menos 2 cm en el centro de la parte más gruesa de la carne; en caso de carne de ave, entre la pechuga y el muslo; no debe tocar hueso ni cartílago ni sobresalir de la carne. La sonda permanece en la carne durante todo el proceso de asado/cocción.
- Dirigir el cable hacia el exterior. Atención en el caso de bastidores y bisagras con acantos vivos.
- Fijar el transmisor cerca del horno (longitud del cable 100 cm) con el soporte flexible o retirar el soporte del dispositivo y colocar sobre una superficie plana.



Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne

9. Alarma de temperatura

- Para activar o desactivar la función de la alarma, pulse la tecla **ALARM** en el modo normal.
- El símbolo de alarma aparece o desaparece en la pantalla.

9.1 Modo FOOD

9.1.1 Pre-alarma (hasta 5 °C para alcanzar la temperatura deseada)

- Si la temperatura interna ha alcanzado la temperatura programada (menos 5°C), suena tres tonos de alarma en un segundo y el símbolo de alarma parpadea en la pantalla del receptor.
- Pulse una tecla cualquiera para parar la función de la alarma.

9.1.2 Hi-alarma (cuando se excede la temperatura deseada)

- Si se sobrepasa la temperatura interna programada, suena cuatro tonos de alarma en un segundo.
- La indicación de la temperatura correspondiente y el símbolo de alarma parpadean en la pantalla del receptor.
- Pulse una tecla cualquiera para parar la función de la alarma.
- La indicación de la temperatura y el símbolo de alarma parpadean, hasta que la temperatura medida está por debajo de la temperatura programada.

9.2 Modo BARBECUE

- Si se excede el límite de temperatura ajustado en la cámara de cocción, suena dos tonos de alarma en un segundo.
- Si cae por debajo del límite de temperatura ajustado en la cámara de cocción, suena un tono de alarma en un segundo.
- La indicación de la temperatura correspondiente y el símbolo de alarma parpadean en la pantalla del receptor.
- Pulse una tecla cualquiera para parar la función de la alarma.
- La indicación de la temperatura y el símbolo de alarma parpadean hasta que la temperatura medida está dentro de los límites de alarma.

Nota: Si la alarma no está activada, la indicación de la temperatura correspondiente parpadea cuando se pasa por debajo o supera el valor de alarma ajustado.

10. Iluminación

- Pulse la tecla **LIGHT**.
- La iluminación de fondo se activa brevemente.

11. Sobremesa y fijación

11.1 Receptor

- Para utilizar el soporte como una abrazadera (por ejemplo para cinturones), inserte las ayudas de montaje de doble cara en las ranuras superiores del receptor. La instalación se realiza correctamente si se escucha un clic.
- Para utilizar el soporte para sobremesa, colocar las ayudas de montaje de doble cara en las ranuras inferiores, de suave pendiente. La instalación se realiza correctamente si se escucha un clic.

11.2 Emisor

- Inserte las ayudas de montaje de doble cara del soporte en los dos ranuras en el emisor. La instalación se realiza correctamente si se escucha un clic. Tome el soporte y acople los dos extremos en los orificios previstos en el plato giratorio. Con el plato giratorio, ahora se puede elegir si desea utilizar el soporte como un soporte o como una suspensión. El plato giratorio se ajusta correctamente cuando se oye un clic.

12. Cuidado y mantenimiento

- Limpie el dispositivo, el transmisor y las sondas con un paño suave, ligeramente humedecido. ¡No utilice productos abrasivos o disolventes! No sumerja el aparato en el agua. No limpiar en el lavavajillas.



Küchen-Chef TWIN – Termómetro inalámbrico para carne



- En caso de que la toma tenga contacto con agua o vapor, puede afectar el contacto al cable de la sonda. Seque usted el enchufe antes de usarlo con un paño, antes de enchufar en el dispositivo de pantalla.
- Apague los dispositivos después de uso.
- Extraiga las pilas si no va a usar los dispositivos por un largo período de tiempo.
- Mantenga los dispositivos en un lugar seco.

12.1 Cambio de las pilas

- Cuando aparece el símbolo de la pila en la pantalla del receptor, cambie las pilas del receptor.
- Si las pilas del transmisor son demasiado débiles, los valores de las dos sondas y “LO” se muestran alternativamente.
- Abra los compartimentos de las pilas en la parte posterior de los dispositivos e introduzca dos pilas nuevas AAA 1,5 V. Asegúrese que las pilas estén colocadas con la polaridad correcta. Cierre los compartimentos de las pilas.
- **Atención:** Al cambiar las pilas, debe volver a establecerse el contacto entre el transmisor y el receptor; por esta razón, deben introducirse pilas nuevas en ambos dispositivos o iniciarse una búsqueda manual de transmisor.

13. Averías

Problema	Solución de averías
Ninguna indicación	→ Activar los dos dispositivos (primero el receptor y después el transmisor) → 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 → no hay contacto entre el transmisor y el receptor	→ Reducir la distancia entre el emisor y el receptor (máx. 100 m) → Elimine las fuentes de interferencia → Comenzar una búsqueda manual del transmisor → Nueva puesta en marcha
Indicación de la temperatura demasiado alto	→ Comprobar la colocación de la sonda

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

14. 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.