

Instrukcja obsługi



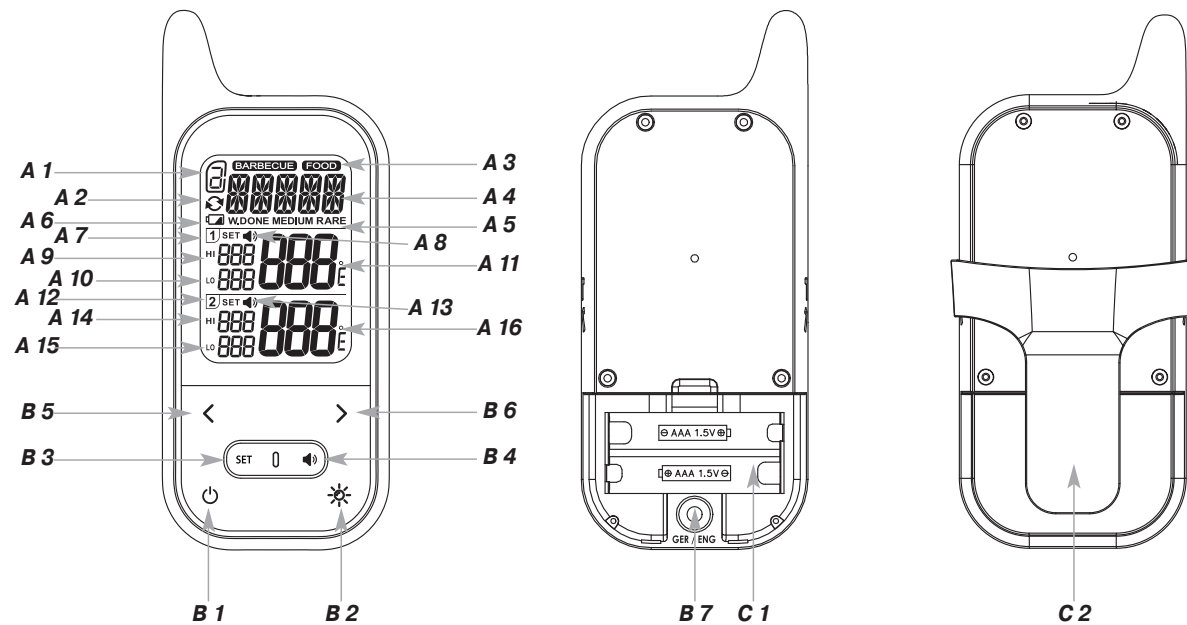
Instruction manuals

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

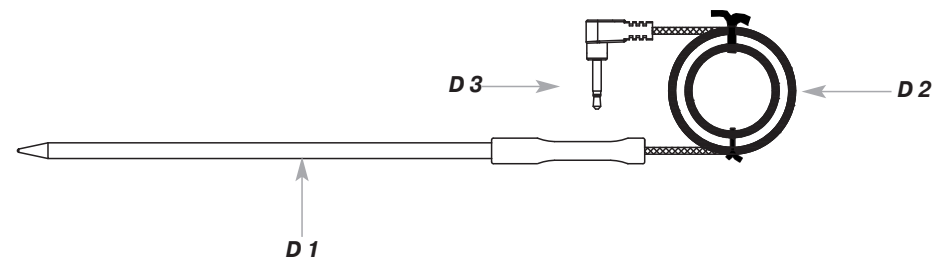
Kat. Nr. 14.1511



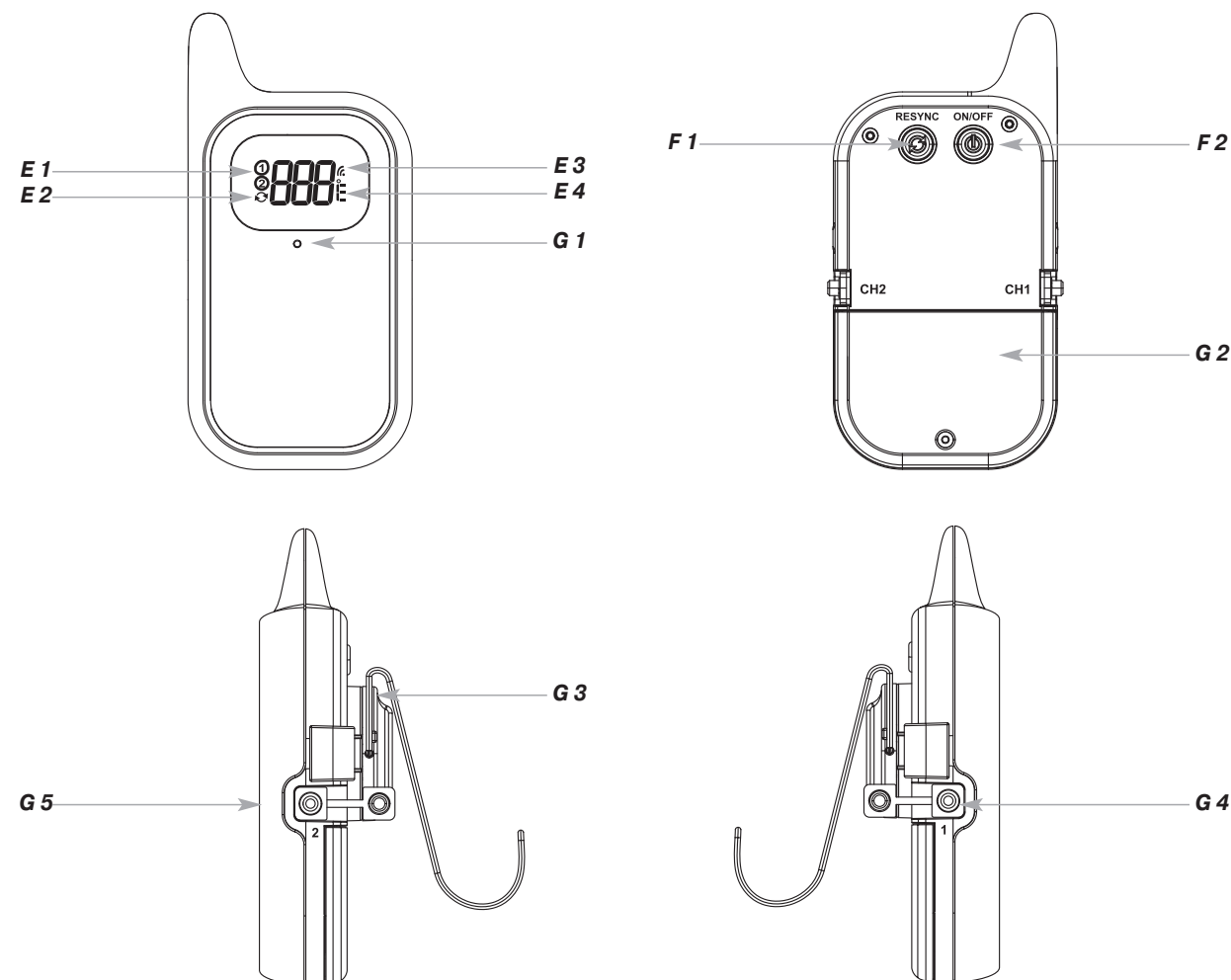
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3





Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na to urządzenie firmy TFA.

1. Zanim zaczniecie Państwo użytkować to urządzeni

• **Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.**

Tym sposobem zapoznacie się z Waszym nowym urządzeniem, poznacie wszystkie jego funkcje i budowę, dowiecie się ważnych szczegółów odnośnie uruchomienia, obsługi oraz uzyskanie porady odnośnie postępowania w wypadku awarii.

• **Przestrzegając instrukcji, unikną Państwo uszkodzeń urządzenia i ryzyka utraty ustawowych roszczeń z tytułu wad. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wyrządzone poprzez nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji**

• **Nie ponosimy również odpowiedzialności za niepoprawne pomiary i skutki, które mogą z nich wynikać.**

• **Przestrzegać zwłaszcza wskazówek bezpieczeństwa!**

• **Prosimy przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w odpowiednim miejscu!**

2. Zakres dostawy

- Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia (odbiornik)
- Nadajnik (Kat. Nr. 30.3231)
- Dwa czujniki ze stali nierdzewnej z kablem o długości ok. 100 cm (Kat. Nr. 30.3526)
- Instrukcja obsługi
- Uchwyty

3. Zakres stosowania i wszystkie zalety Państwa nowego urządzenia w zarysie

- Do optymalnego przyrządzania mięsa i drobiu, możliwość stosowania na grillu lub w piekarniku
- Nadajnik z dwoma czujnikami wkładanymi ze stali nierdzewnej z kablem 100 cm, zasięg radiowy maks. 100 m
- Za pomocą dwóch czujników można sprawdzać temperaturę w komorze pieczenia grilla lub piekarnika z górną i dolną granicą temperatury lub temperaturę rdzenia maksymalnie dwóch pieczeni lub porcji z grilla
- Idealnie nadaje się również do duszenia w niskich temperaturach
- Wstępnie zaprogramowane różne rodzaje mięsa i poziomy duszenia (w języku niemieckim lub angielskim):
 - Wołowina, cielęcina, jagnięcina, wieprzowina, kurczak, indyk, ryby i hamburgery
 - Well done, medium, medium rare i rare
- Możliwość zadawania indywidualnej temperatury
- Alarm dźwiękowy po osiągnięciu temperatury docelowej
- Podświetlenie tła
- Z uchwytami

4. Dla Twojego bezpieczeństwa

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w opisanym zakresie. Nie należy używać tego produktu inaczej, niż zostało to przedstawione w niniejszej instrukcji.
- Samodzielne naprawianie, przebudowywanie lub przerabianie urządzenia jest niedozwolone.
- To urządzenie nie nadaje się do celów medycznych.



Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia



Ostrożnie ! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

- Podczas dotykania czujnika pomiarowego w trakcie lub po zakończeniu gotowania nosić rękawice ochronne odporne na wysoką temperaturę.
- Nie używać urządzenia w kuchni mikrofalowej.
- Zachować ostrożność podczas manipulowania ostrym czujnikami nakłuwającymi.
- Urządzenia i baterie przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Baterie zawierają kwasy, które są szkodliwe dla zdrowia i mogą zagrażać życiu w przypadku połknięcia. Baterie zawierają kwasy szkodliwe dla zdrowia i mogą przy połknięciu stanowić zagrożenie dla życia. Gdy bateria została połknięta, może to doprowadzić w ciągu 2 godzin do ciężkich wewnętrznych obrażeń i śmierci. Jeśli przypuszczacie, że bateria mogła zostać połknięta lub w inny sposób dostać się do organizmu, należy natychmiast skorzystać z pomocy medycznej.
- Nie wolno wrzucać baterii do ognia, zwiierać ich, demontować ani ładować. **Niebezpieczeństwo wybuchu!**
- Aby zapobiegać wylaniu się baterii, należy słabe baterie możliwie jak najszybciej wymienić.
- Nie należy używać jednocześnie starych i nowych baterii, ani baterii różnych typów.
- W przypadku wycieku baterii należy unikać kontaktu ze skórą, oczami i błonami śluzowymi. W razie potrzeby natychmiast przemyć skażone miejsca wodą i skonsultować się z lekarzem.



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa produktu!

- Nie wystawiać czujnika i nadajnika na działanie ekstremalnych temperatur, wibracji i wstrząsów. Tylko czujnik i kabel są odporne termicznie na temperaturę do 300°C. Nigdy nie trzymać czujnika bezpośrednio nad ogniem.
- Nie zanurzać czujnika ani kabla w wodzie, w przeciwnym razie wilgoć może dostać się do czujnika i spowodować nieprawidłowe działanie. Nie czyścić w zmywarce do naczyń.
- Odbiornik nie jest bryzgoszczelny. Nie stosować w czasie deszczu!
- Nadajnik jest bryzgoszczelny, ale nie jest wodoodporny. Nie zanurzać nadajnika w wodzie.

5. Elementy składowe

5.1 Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia (odbiornik) (Rys. 1)

Wyświetlacz

A 1: Kanał 1 lub 2

A 2: Symbol zmiany kanału

A 3: Tryb FOOD (temperatura rdzenia) lub BARBECUE (temperatura komory pieczenia))

A 4: Rodzaj mięsa (w trybie FOOD)

A 5: Poziom gotowania (w trybie FOOD)

A 6: Symbol baterii odbiornika

A 7: Kanał 1 (do przyłącza 1)

A 8: Alarm aktywowany

A 9: HI Temperatura zadana (w trybie FOOD) lub górna granica temperatury (w trybie BARBECUE)

A 10: LO Dolna granica temperatury (tryb BARBECUE)

A 11: Aktualnie mierzona temperatura

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia**A 12:** Kanał 2 (do przyłącza 2)**A 13:** Alarm aktywowany**A 14:** Temperatura docelowa HI (w trybie FOOD) lub górna granica temperatury (tryb BARBECUE).**A 15:** Dolna granica temperatury LO (tryb BARBECUE)**A 16:** Aktualnie mierzona temperatura**Przyciski****B 1:** **ON/OFF** Przycisk**B 3:** **SET** Przycisk**B 5:** < Przycisk**B 7:** **GER/ENG** Przycisk (w kasetka na baterię)**B 2:** **LIGHT** Przycisk**B 4:** **ALARM** Przycisk**B 6:** > Przycisk**Obudowa****C 1:** Kasetka na baterię**C 2:** Uchwyt**5.2 Czujnik (Rys. 2)****D 1:** Czujnik nakłuwający**D 3:** Wtyk przyłączeniowy**D 2:** Kabel**5.3 Nadajnik (Rys. 3)****Wyświetlacz****E 1:** Numery kanałów 1+2**E 3:** Symbol sygnału wysyłania**E 2:** Symbol zmiany kanału**E 4:** Temperatura w °C**Przyciski****F 1:** **RESYNC** Przycisk**F 2:** **ON/OFF** Przycisk**Obudowa****G 1:** Dioda LED nadawania**G 3:** Uchwyt**G 5:** Przyłącze czujnika temperatury na kanale 2**G 2:** Kasetka na baterię (przykręcona)**G 4:** Przyłącze czujnika temperatury na kanale 1**6. Obsługa**

- Zdjąć folię ochronną z nadajnika i odbiornika.
- W razie potrzeby zdjąć uchwyty z tyłu odbiornika i nadajnika.
- Ostrożnie zdjąć gumową osłonę ochronną z otworu pierwszego czujnika nakłuwającego z lewej strony nadajnika. Włożyć wtyk przyłączeniowy kabla czujnika do gniazda.
- Powtórzyć procedurę dla drugiego czujnika nakłuwającego.
- Otworzyć kasetka na baterię z tyłu nadajnika za pomocą odpowiedniego wkrętaka.
- Otworzyć kasetka na baterię z tyłu odbiornika.

(PL)

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia

(PL)

- Położyć urządzenia na stole. Unikać bliskości możliwych źródeł zakłóceń (urządzeń elektronicznych i radiowych).
- Aby zapewnić lepszą i szybszą transmisję mierzonej temperatury, należy najpierw włożyć dwie baterie AAA 1,5 V do komory baterii w odbiorniku. Zwracać uwagę na prawidłową biegunowość podczas wkładania baterii. Zabrmi krótki sygnał dźwiękowy i wszystkie elementy wyświetlacza LCD na chwilę się ukażą
- Urządzenie jest gotowe do pracy.
- Wyświetlacz temperatury dla kanału 1 i 2 pokazuje "- °C".
- Natychmiast po tym należy włożyć dwie baterie AAA 1,5 V do kasetka na baterię nadajnika. Zwracać uwagę na prawidłową biegunowość podczas wkładania baterii. Wszystkie funkcje zostaną krótko wyświetlone.
- Na wyświetlaczu przetwornika pojawia się naprzemiennie aktualnie mierzona temperatura dla kanału 1 i 2 oraz symbol zmiany kanału ↻.
- Nadajnik przesyła teraz do odbiornika aktualnie mierzone temperatury.
- Jeżeli odbiór się powiedzie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu odbiornika dla kanału 1 i 2 pojawi się zmierzona temperatura..
- Nadajnik przekazuje zmierzoną temperaturę do odbiornika co 12 sekund.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **GER/ENG** w kasetka na baterię odbiornika, aby przełączyć wyświetlacz z języka niemieckiego na angielski.
- Zamknąć kasetka na baterię nadajnika i odbiornika.
- Urządzenia można używać również z jednym czujnikiem temperatury. Na wyświetlaczu nieużywanego kanału pojawi się "- - °C" i zniknie symbol zmiany kanału ↻.

6.1 Ręczne wyszukiwanie nadajnika

- Jeżeli odbiór nie powiedzie się lub nastąpi utrata kontaktu między nadajnikiem a odbiornikiem (maks. zasięg 100 m, przy litych ścianach, zwłaszcza z metalowymi elementami, zasięg nadajnika może być znacznie zmniejszony), w regularnych odstępach czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu odbiornika dla kanału 1 i 2 pojawia się "- - °C".
- Wyszukiwanie kanałów można rozpocząć ręcznie.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **LIGHT** na odbiorniku.
- "- - °C" miga na wyświetlaczu odbiornika dla kanału 1 i 2.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk **RESYNC** z tyłu nadajnika.
- Jeśli odbiór się powiedzie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu odbiornika dla kanału 1 i 2 pojawi się zmierzona temperatura.

6.2 Wyłączanie i włączanie urządzeń**6.2.1 Odbiornik**

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ON/OFF**.
- Urządzenie jest wyłączone.
- Aby włączyć, ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk.
- Wskazanie temperatury dla kanału 1 i 2 pokazuje "- - °C".
- W razie potrzeby aktywować nadajnik.
- Poczekać, aż pojawi się aktualnie mierzona temperatura lub rozpocząć ręczne wyszukiwanie nadajnika.

6.2.2 Nadajnik

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ON/OFF** z tyłu nadajnika.
- Urządzenie jest wyłączone.

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia

- Aby włączyć, należy ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk **ON/OFF**.
- Jeżeli czujniki są nadal podłączone, na wyświetlaczu pojawiają się na przemian aktualnie mierzone temperatury.
- Aby zapewnić lepsze i szybsze przesyłanie mierzonej temperatury, należy zawsze najpierw włączyć odbiornik, a następnie nadajnik.
- WAŻNE:** Aby zwiększyć trwałość baterii, należy wyłączać urządzenie po użyciu!

7. Ustawienia

- Za pomocą dwóch czujników ze stali nierdzewnej można:
 - temperatura komory pieczenia grilla lub piekarnika z górną i dolną granicą temperatury (tryb BARBECUE) lub
 - Można monitorować temperaturę rdzenia maksymalnie dwóch pieczeni lub grilla (tryb FOOD).

7.1 Wybór kanału

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **SET**, aby przejść do trybu ustawień.
- Kanał 1 zaczyna migać i można teraz za pomocą przycisków < lub > wybrać kanał, dla którego ma być dokonane ustawienie (kanał 1 lub 2).
- Wprowadzone dane potwierdzić klawiszem **SET**.

7.2 Wybór trybu nastawczego

- Teraz można użyć przycisku < lub >, aby wybrać tryb BARBECUE (górną i dolną granicę temperatury) lub FOOD (temperatura rdzenia).
- Wprowadzone dane potwierdzić klawiszem **SET**.

7.3 Ustawianie wartości temperatury

7.3.1 BARBECUE tryb

- HI zaczyna migać i można ustawić górną wartość temperatury za pomocą przycisków < lub >.
- Wprowadzone dane potwierdzić klawiszem **SET**.
- LO zaczyna migać i można ustawić niższą wartość temperatury za pomocą przycisków < lub >.
- Wprowadzone dane potwierdzić klawiszem **SET**.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk < lub >, aby przejść do szybkiego zmieniania.

7.3.2 FOOD tryb

- Nacisnąć przycisk < lub >, aby wybrać żądany rodzaj mięsa (patrz tabela).
- Wprowadzone dane potwierdzić klawiszem **SET**.
- Nacisnąć przycisk < lub >, aby wybrać żądany poziom duszenia (patrz tabela).
- Wprowadzoną wartość potwierdzić klawiszem **SET** lub nacisnąć klawisz < lub >, aby ustawić indywidualną temperaturę rdzenia. Nacisnąć i przytrzymać przycisk, aby przejść do szybkiego zmieniania. Indywidualnie ustawiona temperatura nie jest zapisywana.
- Wprowadzone dane potwierdzić klawiszem **SET**.

PL

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia

PL

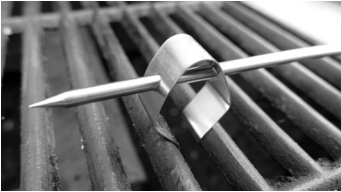
7.3.3 Temperatury w °C

Display	BEEF/ RIND	VEAL/ KALB	LAMB/LAMM	PORK/ SCHWEN	CHICK/ HUHN	TURKEY/ PUTE	FISH/ FISCH	HAMBURG
Rodzaj mięsa Poziom duszenia*	Wołowina	Cielęcina	Jagnięcina	Wieprzowina	Kurczak	Indyk	Ryby	Hamburgery
Well done	71	71	71	73	80	80	60	75
Medium	57	57	57	63				
Medium rare	53							
Rare	48							

* W zależności od rodzaju mięsa są dostępne różne poziomy duszenia.

8. Proces mierzenia

- Jeśli chcesz zmierzyć temperaturę w komorze pieczenia (tryb BARBECUE), umieść odpowiednią sondę w grillu lub piekarniku. Nie kłaść czujnika bezpośrednio na ruszcie. Aby uzyskać optymalne wyniki pomiaru, zalecamy użycie klipsa do termometru do pieczenia grillowej w celu zamocowania sondy temperatury na grillu. (Kat. -Nr. 30.3525.60).
- Do pomiaru temperatury rdzenia (tryb FOOD): Wbić odpowiedni czujnik na głębokość co najmniej 2 cm w środek najgrubszej części pieczeni, w przypadku drobiu między tułowiem a udem; czujnik nie powinien dotykać kości ani chrząstek i nie powinien wystawać z pieczeni. Czujnik pomiarowy pozostaje w pieczeni przez cały proces pieczenia.
- Kable poprowadzić na zewnątrz. Zachować ostrożność w przypadku ramek i zawiasów o ostrych krawędziach!
- Przymocuj nadajnik w pobliżu piekarnika (długość przewodu 100 cm) za pomocą elastycznego zawieszenia lub zdejmij uchwyt z urządzenia i umieść urządzenie na gładkiej powierzchni.



9. Alarm temperaturowy

- Naciśnij przycisk **ALARM** w trybie normalnym, aby aktywować lub dezaktywować funkcję alarmu.
- Symbol alarmu pojawia się na wyświetlaczu lub z niego znika.

9.1 FOOD tryb

9.1.1 Alarm wstępny (do osiągnięcia temperatury docelowej pozostało 5°C)

- Gdy ustawiona temperatura rdzenia –5°C została osiągnięta, rozlegają się trzy sygnały alarmowe na sekundę, a na wyświetlaczu odbiornika miga symbol alarmu.
- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu.

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia



9.1.2 Alarm Hi (po przekroczeniu temperatury zadanej)

- Jeżeli ustawiona temperatura rdzenia zostanie przekroczona, rozlegają się cztery sygnały alarmowe na sekundę.
- Odpowiednie wskazanie temperatury i symbol alarmu migają na wyświetlaczu odbiornika.
- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu.
- Wskazanie temperatury i symbol alarmu migają, dopóki zmierzona temperatura jest niższa od ustawionej.

9.2 BARBECUE tryb

- Jeżeli w komorze duszenia zostanie przekroczona ustawiona górna granica temperatury, rozlegają się dwa sygnały alarmowe na sekundę.
- Jeżeli w komorze duszenia nie zostanie osiągnięta ustawiona dolna granica temperatury, rozlega się jeden sygnał alarmowy na sekundę.
- Odpowiednie wskazanie temperatury i symbol alarmu migają na wyświetlaczu odbiornika.
- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk alarmu.
- Wskazanie temperatury i symbol alarmu migają, aż zmierzona temperatura ponownie znajdzie się w granicach alarmu.

Informacja: Jeżeli alarm nie jest aktywowany, po przekroczeniu lub nieosiągnięciu ustawionej wartości alarmu miga odpowiednie wskazanie temperatury.

10. Podświetlenie

- Naciśnij przycisk **LIGHT**.
- Na krótko włącza się podświetlenie tła.

11. Stawianie i mocowanie

11.1 Odbiornik

- Aby użyć uchwytu jako zacisku mocującego (np. do paska), należy włożyć elementy mocujące z obu stron w górne otwory na odbiorniku. Stojak jest prawidłowo rozłożony do 150° gdy usłyszycie głośne kliknięcie
- Aby użyć uchwytu jako nóżki, należy włożyć elementy mocujące z obu stron w dolne, lekko ukośne zagłębienia.
- Montaż przebiegł pomyślnie, gdy słychać kliknięcie.

11.2 Nadajnik

- Włożyć elementy mocujące z obu stron uchwytu w otworach na nadajniku. Stojak jest prawidłowo rozłożony do 150° gdy usłyszycie głośne kliknięcie Weź metalową podstawkę i zamocuj jej dwa końce w otworach znajdujących się na gramofonie. Dzięki tarczy obrotowej można teraz wybrać, czy metalowa nóżka będzie służyła do postawienia czy zawieszenia. Tarcza obrotowa jest prawidłowo wyregulowana, gdy słychać kliknięcie.

12. Pielęgnacja i konserwacja

- Urządzenie, nadajnik i czujnik czyścić miękką, lekko wilgotną ściereczką. Nie używać substancji do szorowania ani rozpuszczalników ! Nie zanurzać czujnika i kabla w wodzie. Nie czyścić w zmywarce do naczyń.
- Jeżeli do gniazda dostanie się woda lub para wodna, może to negatywnie wpłynąć na styk z kablem czujnika. Przed użyciem i podłączeniem do nadajnika wysuszyć wtyczkę ściereczką.
- Po użyciu wyłączyć urządzenia.
- Wyjąć baterie, jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Urządzenia przechowywać w suchym miejscu.

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia



12.1 Wymiana baterii

- Gdy na wyświetlaczu odbiornika pojawi się symbol baterii, należy wymienić baterię w odbiorniku.
- Jeśli baterie w nadajniku są zbyt słabe, na wyświetlaczu pojawiają się na przemian odczyty z dwóch czujników temperatury i napis "LO".
- Otwórz kasetka na baterię z tyłu urządzenia i włóż do nich po dwie nowe baterie AAA 1,5 V. Upewnij się, czy baterie są włożone z zachowaniem prawidłowej biegunowości. Ponownie zamknąć kasetka na baterię.
- **Uwaga:** W przypadku wymiany baterii należy ponownie nawiązać kontakt między nadajnikiem a odbiornikiem – dlatego zawsze wkładać nowe baterie do obu urządzeń lub rozpocząć ręczne wyszukiwanie nadajnika.

13. Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie problemu
Brak wskazania	→ Włączyć urządzenia (najpierw odbiornik, a potem nadajnik) → Włożyć baterie z zachowaniem prawidłowej biegunowości → Wymienić baterie
Nieprawidłowe wskazanie	→ Wymienić baterie → Sprawdzić styk wtyczki z gniazdem, w razie potrzeby osuszyć
Wyświetlacz miga i rozlega się sygnał dźwiękowy → brak kontaktu między Nadajnik i odbiornik	→ Zmniejsz odległość między nadajnikiem a odbiornikiem (maks. 100 m) → Usunąć źródło zakłóceń → Ręczne wyszukiwanie nadajnika → Ponowne uruchomienie
Za wysokie wskazanie temperatury	→ Sprawdzić osadzenie czujnika pomiarowego w pieczeni

Jeśli urządzenie nie funkcjonuje pomimo tych podjętych działań, prosimy skontaktować się ze Sprzedawcą, u którego zakupili Państwo ten produkt.

14. Utylizacja

Niniejszy produkt i jego opakowanie zostały wyprodukowane przy użyciu wysokiej jakości materiałów i elementów konstrukcyjnych, które mogą zostać poddane recyklingowi i być ponownie wykorzystane. Redukuje to generowanie odpadów i chroni środowisko.

Opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska w oparciu o istniejące systemy zbiórki odpadów.



Utylizacja urządzeń elektrycznych

Wyjąć z urządzenia baterie i akumulatory, które nie są zainstalowane na stałe, i zutylizować je oddzielnie. To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą UE odnośnie utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Produkt ten nie może być utylizowany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do utylizacji przyjaznej dla środowiska, w wyznaczonych punktach zbiórki dla zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Przestrzegać obowiązujących obecnie przepisów!

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia

PL



Utylizacja baterii

W żadnym wypadku nie wyrzucać baterii ani akumulatorów do pojemnika na odpady gospodarstwa domowego. Baterie i akumulatory zawierają szkodliwe substancje, które w przypadku niewłaściwej utylizacji mogą szkodzić środowisku i zdrowiu. Jako konsument są Państwo prawnie zobowiązani do przekazania zużytych baterii i akumulatorów, w celu ich prawidłowej utylizacji, sprzedawcom detalicznym lub odpowiednim punktom zbiórki zgodnie z przepisami krajowymi lub lokalnymi.

Oznaczenia zawartych w bateriach i akumulatorach szkodliwych substancji to: Cd = kadm, Hg = rtęć, Pb = ołów.

15. Dane techniczne

Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia (odbiornik)

Zakres pomiarowy	0 °C...300°C
Rozdzielczość	1°C
HHH/LLL	Temperatura poza zakresem pomiarowym
Zasilanie	2 x 1,5 V baterie AAA (nie dołączone)
Wymiary obudowy	60 (65) x 21 (33) x 142 mm
Waga	100 g (tylko urządzenie)

Nadajnik

Kabel	ok. 100 cm, odporny termicznie na temperaturę do 300°C
Zasięg	ok. 100 m w terenie otwartym
Częstotliwość sygnału	433 MHz
Maksymalna moc nadajnika	< 10mW
Zasilanie	2 x 1,5 V baterie AAA (nie dołączone) – Używajcie baterii alkalicznych.
Wymiary obudowy	60 x 24 x 122 mm
Waga	66 g (tylko urządzenie)

Küchen-Chef TWIN – Bezprzewodowy termometr do grillowania i pieczenia

PL

Niniejsza instrukcja lub jej części mogą być powielane i publikowane jedynie za zgodą TFA Dostmann. Die technischen Daten entsprechen dem Stand bei Drucklegung und können ohne vorherige Benachrichtigung geändert werden. Najnowsze dane techniczne i informacje o produkcie możecie Państwo znaleźć na naszej stronie internetowej po wprowadzeniu numeru artykułu w polu Szukaj.

Deklaracja Zgodności UE

Niniejszym TFA Dostmann oświadcza, że typ urządzenia radiowego 14.1511.01 odpowiada dyrektywie 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: 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, Niemcy

04/22