

Meat Thermometer

Art.no 44-2238 Model TPW306

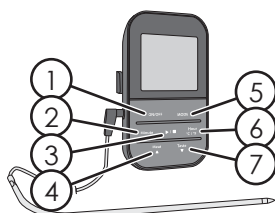
Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. In the event of technical problems or other queries, please contact our Customer Services.

Safety

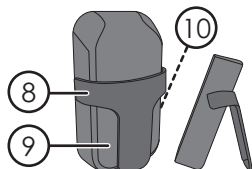
- The product is only intended for normal domestic use and only in the manner described in this instruction manual.
- Do not expose the product to rain or moisture.
- The product's temperature probe is only designed for measuring the internal temperature of foodstuffs. Never attempt to use the product for other types of temperature measurement.
- Never mix old and new batteries. Never mix rechargeable and non-rechargeable batteries.
- Do not subject the product to impacts or shocks.
- The product should never be used if it is in any way damaged or malfunctioning.
- Never immerse the product into water or other liquids. Wipe the product dry immediately if it has become wet or damp.
- Never let children play with the product.

Product description

1. [ON/OFF] Power button
2. [Minute] Minutes setting
3. [▶/■] Start/stop and resetting the timer
4. [Meat ▲] Meat settings or selectable cooking temperature
5. [Mode] Thermometer or timer settings
6. [Hour °C/°F] Setting hours and temperature units
7. [Taste ▼] Doneness levels (Well Done, Medium etc.) and selectable cooking temperature



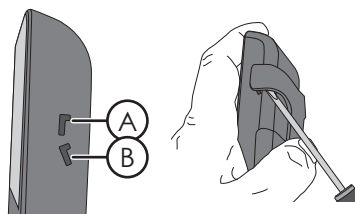
8. Belt clip/stand
9. Battery cover
10. Probe socket



Before initial use

Belt clip/stand

1. Belt clip/stand with multiple fastening options.
 - A) Used as a belt clip
 - B) Used as a stand
2. The clip is fastened onto the thermometer securely. To remove or adjust its position, bend it slightly using an appropriate tool until it becomes loose and can be removed or repositioned.



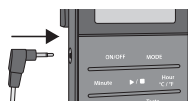
Batteries

1. Open the battery compartment and insert 2 x AAA/LR03 batteries. Note the markings on the bottom of the battery holder to ensure correct polarity.
2. Refit the battery cover.

Operating instructions

Plug the temperature probe into the thermometer.

Note: Stick the tip of the probe into the centre of the thickest part of the meat. Do not stick it in so far that it comes out the other end. Avoid sticking it into any fatty areas.



Warning:

- Use heat-resistant gloves/mitts if you need to handle the probe or its cable during the cooking process.
- Keep the probe and its cable out of the reach of children.
- Clean the probe thoroughly both before and after use.
- Don't subject the thermometer to rain and never immerse it into water or other liquids.
- Don't subject the thermometer to excessive heat or hot surfaces.
- Don't expose the probe or its cable to live flames.
- Never use the thermometer in microwave ovens.

Using the thermometer's pre-set temperature settings

Note:

You can still set the timer even if you have selected one of the pre-set temperature settings by following the instructions in the *Selecting cooking temperature* section.

1. Hold in [MODE] until **Well done**, **Medium**, **Medium rare** or **Rare** appears on screen.
2. Press [Meat ▲] to select the type of meat.
3. Press [Taste ▼] to select the cooking temperature.
4. Once the set temperature is reached an audible signal will be emitted and the temperature light will flash.
5. Press any button to turn the alarm off.
6. Hold in [MODE] to reset the display.

The table below shows pre-set temperatures for different types of meat:

Meat type	Displays	Well done	Medium	Medium rare	Rare
Beef	BEEF	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	60 °C/140 °F	55 °C/131 °F
Veal	VEAL	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Lamb	LAMB	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Pork	PORK	77 °C/171 °F	71 °C/160 °F	-	-
Chicken	CHICK	80 °C/176 °F	-	-	-
Turkey	TURKY	80 °C/176 °F	-	-	-
Fish	FISH	60 °C/140 °F	-	-	-
Hamburger	HAMBG	75 °C/167 °F	-	-	-

Select cooking temperature

1. Well done, Medium, Medium rare or Rare do not appear on screen.
2. If any one of these doneness levels appear on screen, hold in [MODE] until the selection disappears.
3. Press or hold in [Meat ▲] or [Taste ▼] to set the desired temperature.

Timer function

Press [MODE] until the timer appears on screen. The timer has two modes, **timer** and **stopwatch**.

Note: You can start the timer and then select any of the pre-set cooking temperatures mentioned above. The timer will then run in the background without showing up on screen. You can interrupt the timer at any time by pressing the [Mode] button.

Timer

1. Press [Minute] to set the minutes and [Hour] to set the hours.
2. Press [▶/■] to start the timer.
3. When the set time is reached an audible signal will be emitted. Press any button to turn the alarm off.
4. The timer will continue counting down even after the alarm has been turned off. To turn the timer off press [▶/■].
5. Hold in [▶/■] to reset.

Stopwatch

1. Press [▶/■] to start the stopwatch.
2. Press [▶/■] to stop the stopwatch.
3. Hold in [▶/■] to reset.

Care and maintenance

- Clean the exterior of the thermometer by wiping it with a damp cloth. Use only mild cleaning agents, never solvents or corrosive chemicals.
- Whenever the thermometer is not to be used for an extended period, the batteries should be removed and stored in a dry, dust-free environment, out of children's reach.

Note:

The probe must never be put into a dishwasher or washed in running water. It must only be cleaned by wiping it with a damp cloth. Be careful not to get any water inside the cable connection of the probe. If water gets inside the probe it might damage it and cause inaccurate temperature readings.

Troubleshooting guide

The thermometer won't turn on/the display is unclear.	Check that the batteries are not flat and that they are inserted correctly. Change if necessary.
The temperature displayed is incorrect.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the temperature probe is properly plugged into the thermometer. • Check the batteries and replace if necessary. • Make sure that the probe is properly positioned into the meat.
The display shows "LLL" or "HHH".	The temperature range (0–300 °C/32–572 °F) has been exceeded or is below range. Allow the probe to return to room temperature before attempting to use it again.

Responsible disposal

This symbol indicates that this product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner. When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.



Specifications

Batteries	2 x AAA/LR03
Max temperature display	300 °C/572 °F
Max probe temperature	300 °C/572 °F
Operating probe cable temperature	380 °C
Cable length	105 cm
Max timer range	0–23 h 59 min

Stektermometer

Art.nr 44-2238

Modell TPW306

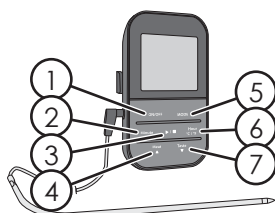
Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Säkerhet

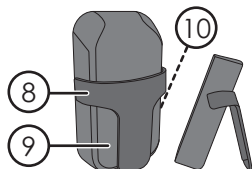
- Produkten är endast avsedd för normalt bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Produkten får inte utsättas för regn och fukt.
- Produktens mätsond är endast avsedd för att mäta temperatur inuti råvaror. Försök aldrig använda produkten till andra typer av temperaturmätningar.
- Blanda inte gamla och nya batterier. Blanda inte heller laddbara med icke laddbara batterier.
- Utsätt inte produkten för slag, stötar.
- Använd aldrig produkten om den på något sätt är skadad eller inte fungerar normalt.
- Sänka aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor. Torka av den omedelbart om den blivit våt eller fuktig.
- Låt aldrig barn leka med produkten.

Produktbeskrivning

1. [ON/OFF] På/av
2. [Minute] Inställning av minuter
3. [▶/■] Start/stopp och nollställning av timerfunktion
4. [Meat ▲] Inställning av råvara och eget val av tillagningstemperatur
5. [Mode] Val av temperatur- eller timerfunktion
6. [Hour °C/°F] Inställning av timmar och val av temperaturenhet
7. [Taste ▼] Val av förinställd tillagningstemperatur (Well Done, Medium etc.) och eget val av tillagningstemperatur



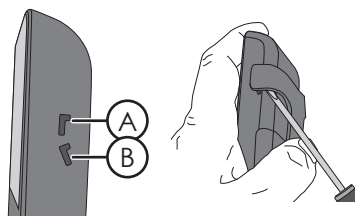
8. Bältesclips/bordsstöd
9. Lucka över batterihållare
10. Anslutning för mätsond



Före första användning

Bältesclips/bordsstativ

1. Bältesclipsset/bordsstativet har olika fästpunkter beroende på hur det ska användas.
 - A) Som bältesclips
 - B) Som bordsstativ
2. Bältesclipsset och bordsstativet sitter stadigt, bänd loss det försiktigt med lämpligt verktyg om du behöver ta bort det eller ändra position.



Batterier

1. Öppna batteriluckan på termometerens baksida och sätt i 2 x AAA/LR03-batterier. Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
2. Sätt tillbaka batteriluckan.

Användning

Anslut mätsonden till termometeren.

Obs! Tänk på att placera mätsondens spets i råvarans tjockaste del. Skjut inte in den så långt att den nästan sticker ut på andra sidan. Undvik partier som innehåller mycket fett.



Varning!

- Använd skyddshandskar om du behöver hantera mätsonden eller kabeln när tillagning pågår!
- Håll mätsonden och kabeln utom räckhåll för barn.
- Rengör mätsonden noga före och efter varje användning.
- Utsätt inte enheterna för regn, sänka aldrig ner dem i vatten eller annan vätska.
- Utsätt inte enheterna för stark värme eller heta ytor.
- Utsätt inte mätsonden eller kabeln för öppen eld.
- Använd aldrig termometeren i mikrovågsugn.

Användning med termometerens förinställda temperaturer

Obs!

Om du valt en förinställd temperatur kan du ändå välja att ändra tiden genom att följa stegen i avsnittet *Välj egen tillagningstemperatur*.

1. Håll in [MODE] tills något av begreppen **Well done**, **Medium**, **Medium rare** eller **Rare** visas i displayen.
2. Tryck [Meat ▲] för att välja råvara.
3. Tryck [Taste ▼] för att välja tillagningstemperatur
4. När inställd temperatur uppnåtts avger termometeren en ljudsignal och temperaturen blinkar i mottagaren.
5. Tryck valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Håll in [MODE] för att återställa displayen till normalvisning.

Tabellen nedan visar termometerens förinställda temperaturer för olika råvaror:

Råvara	Displayen visar	Well done	Medium	Medium rare	Rare
Biff	BEEF	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	60 °C/140 °F	55 °C/131 °F
Kalv	VEAL	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Lamm	LAMB	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Fläsk	PORK	77 °C/171 °F	71 °C/160 °F	-	-
Kyckling	CHICK	80 °C/176 °F	-	-	-
Kalkon	TURKY	80 °C/176 °F	-	-	-
Fisk	FISH	60 °C/140 °F	-	-	-
Hamburgare	HAMBG	75 °C/167 °F	-	-	-

Välj egen tillagningstemperatur

1. Inget av begreppen Well done, Medium, Medium rare eller Rare får visas i displayen.
2. Om något av begreppen visas, håll in [MODE] tills det släcks.
3. Tryck eller håll in [Meat ▲] eller [Taste ▼] för att ställa in önskad temperatur.

Timerfunktion

Tryck [MODE] tills timern visas i displayen. Timern har två funktioner, **timer** och **tidtagning**.

Obs! Du kan starta timern och sedan välja någon av de förinställda tillagningstemperaturerna ovan. Timern går då i bakgrunden utan att visas i displayen. Du kan när som helst visa timern genom att trycka [Mode].

Timer

1. Tryck [Minute] för att ställa in minuter och [Hour] för att ställa in timmarna.
2. Tryck [▶/■] för att starta timern.
3. När inställd tid passerat avger termometeren en ljudsignal. Tryck valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
4. Timern börjar räkna upp tiden efter att ljudsignalen stängts av, tryck [▶/■] för att stoppa tiden.
5. Håll in [▶/■] för att nollställa.

Tidtagning

1. Tryck [▶/■] för att starta timern.
2. Tryck [▶/■] för att stoppa.
3. Håll in [▶/■] för att nollställa.

Skötsel och underhåll

- Rengör termometeren med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier.
- Ta ut batterierna och förvara termometeren torrt och dammfritt utom räckhåll för barn om den inte ska användas under en längre period.

Obs!

Mätsonden får aldrig maskindiskas eller diskas under rinnande vatten. Gör endast ren produkten genom att torka av den med en lätt fuktad trasa. Var noga med att inte få in vatten i mätsondens kabelanslutning. Om vatten kommer in i mätsonden kan den skadas och termometeren visa fel temperatur.

Felsökningsschema

Termometeren går inte att slå på/displayen är otydlig.	Kontrollera att batterierna inte är förbrukade och att de är rätt monterade, byt vid behov.
Temperaturen visas inte eller visas felaktigt.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att mätsonden är ordentligt ansluten till termometeren. • Kontrollera batterierna, byt vid behov. • Är mätsonden rätt placerad i råvaran?
Displayen visar "LLL" eller "HHH".	Mätområdet (0–300 °C/32–572 °F) har över- eller underskridits. Låt mätsonden återgå normal rumtemperatur innan mätningarna återupptas.

Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringsystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



Specifikationer

Batterier	2 x AAA/LR03
Maxtemperatur displayvisning	300 °C/572 °F
Maxtemperatur mätsond	300 °C/572 °F
Maxtemperatur kabel	380 °C
Kabellängd	105 cm
Tidsintervall timer	0–23 h 59 min

Steketermometer

Art.nr. 44-2238 Modell TPW306

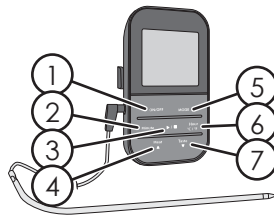
Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk, og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

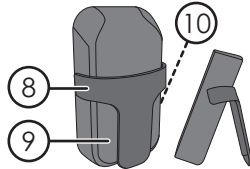
- Produktet er kun beregnet til vanlig bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet må ikke utsettes for regn eller fuktighet.
- Produktets målesensor er kun beregnet til måling av temperaturer inni råvarer. Det må ikke brukes til andre former for temperaturmåling.
- Bland aldri nye og gamle batterier. Bland heller ikke ladbare og ikke ladbare batterier.
- Utsett aldri produktet for slag og støt.
- Produktet må ikke brukes hvis det har skader eller ikke fungerer som det skal.
- Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker. Tørk termometer umiddelbart dersom det er blitt utsatt for fuktighet eller væsker.
- La aldri barn leke med produktet.

Produktbeskrivelse

1. [ON/OFF] På/av
2. [Minute] Innstilling av minutter
3. [▶/■] Start/stopp og nullstilling av timerfunksjon
4. [Meat ▲] Innstilling av råvare og eget valg av temperatur på ferdig mat
5. [Mode] Valg av temperatur- eller timerfunksjon
6. [Hour °C/°F] Innstilling av timer og valg av temperaturenhet
7. [Taste ▼] Valg av forhåndsinnstilt temperatur (Well Done, Medium etc.) og eget valg av temperatur



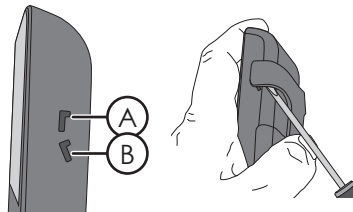
8. Belteklips/bordstøtte
9. Lokk over batteriholder
10. Tilkobling for målesonde



Før første gangs bruk

Belteklips/bordstativ

1. Belteklipsset/bordstativet har forskjellige festepunkter avhengig av hvordan det skal brukes.
 - A) Som belteklips
 - B) Som bordstativ
2. Belteklipsset og bordstativet sitter godt festet. Bend det forsiktig løs med et passende verktøy hvis du skal fjerne det eller endre posisjonen.



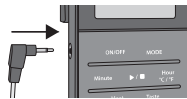
Batterier

1. Batterilokket åpnes på termometerets bakside og plasser 2 x AAA/LR03-batterier i holderen. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
2. Sett batterilokket på plass igjen.

Bruk

Fest måleføleren til termometeret.

Obs! Husk at spissen på måleføleren skal festes der råvaren er tykkest. Skyv den inn til midten av kjøttstykket. Unngå partier med mye fett.



Advarsel!

- Bruk hansker som beskytter deg hvis du må ordne med måleføleren eller ledningen under tilberedelsen!
- Hold måleføler og ledning utenfor barns rekkevidde.
- Rengjør føleren grundig før og etter bruk.
- Enhetene må ikke utsettes for regn, eller senkes ned i vann eller annen væske.
- Utsett aldri enhetene for sterk varme eller varme flater.
- Målesonden og ledningen må ikke utsettes for åpen ild.
- Ikke bruk termometeret i mikrobiologevn.

Bruk med forhåndsinnstilte temperaturer

Obs!

Hvis du har valgt en forhåndsinnstilt temperatur kan tiden endres ved at du følger trinnene i avsnittet *Velg egen tilberedelsestemperatur*.

1. Hold [MODE] inne til en av følgende tekster: **Well done**, **Medium**, **Medium rare** eller **Rare** vises i displayet.
2. Trykk [Meat ▲] for å velge råvare.
3. Trykk [Taste ▼] for å velge tilberedelsestemperatur
4. Når den innstilte temperaturen er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal og temperaturen blinker i mottakeren.
5. Trykk på valgfri knapp for å skru av lydsignalet.
6. Hold [MODE] inne for å stille displayet tilbake til normalvisning.

Tabellen nedenfor viser de forhåndsinnstilte temperaturene til de forskjellige råvarene:

Råvare	Displayet viser	Well done	Medium	Medium rare	Rare
Biff	BEEF	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	60 °C/140 °F	55 °C/131 °F
Kalv	VEAL	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Lam	LAMB	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Svin	PORK	77 °C/171 °F	71 °C/160 °F	-	-
Kylling	CHICK	80 °C/176 °F	-	-	-
Kalkun	TURKY	80 °C/176 °F	-	-	-
Fisk	FISH	60 °C/140 °F	-	-	-
Hamburger	HAMBG	75 °C/167 °F	-	-	-

Velg egen temperatur

1. Ingen av følgende tekster: Well done, Medium, Medium rare eller Rare skal vises i displayet.
2. Hvis noen av begrepene vises må [MODE] holdes inne til det slukkes.
3. Trykk deretter [Meat ▲] eller [Taste ▼] inn for å stille inn ønsket temperatur.

Timerfunksjon

Trykk på [MODE] til timeren vises på skjermen. Timeren har to funksjoner, **timer** og **tidtaking**.

Obs! Du kan starte timeren og senere velge en av de forhåndsinnstilte temperaturene ovenfor. Timeren vil da gå i bakgrunnen uten å vises i displayet. Du kan når som helst vise timeren ved å trykke på [Mode].

Timer

1. Trykk på [Minute] for å stille inn minutter, og [Hour] for å stille inn timene.
2. Trykk [▶/■] for å starte timeren.
3. Når innstilt tid er tatt vil termometeret avgi et lydsignal. Trykk på valgfri knapp for å skru av lydsignalet.
4. Timeren vil starte å telle tiden når lydsignalet stenges. Trykk [▶/■] for å stoppe tiden.
5. Hold [▶/■] inne for å nullstille.

Tidtaking

1. Trykk [▶/■] for å starte timeren.
2. Trykk [▶/■] for å stoppe timeren.
3. Hold [▶/■] inne for å nullstille.

Stell og vedlikehold

- Rengjør produktet med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsningsmidler eller etsende kjemikalier.
- Når termometeret ikke er i bruk skal den lagres tørt og støvfritt, og utliggjelig for barn. Ta også ut batteriene når den ikke er i bruk.

Obs!

Målesonden må ikke vaskes i maskin eller under rennende vann. Produktet rengjøres med en lett fuktet klut. Sørg for at det ikke kommer vann i kabeltilkoblingen på målesonden. Hvis det kommer vann inn i denne kan den bli ødelagt og termometeret vil begynne å vise feil temperatur.

Feilsøking

Det går ikke å skru på termometeret.	Kontroller at batteriene ikke er utbrukt og at de sitter vendt riktig vei i holderen. Skift ved behov.
Temperaturen vises ikke eller vises feil.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at kabelen til sensoren er riktig koblet til termometeret. • Kontroller batteriene og skift dem ut ved behov. • Er målesonden riktig plassert i råvarene?
Displayet viser «LLL» eller «HHH»	Måleområdet (0–300 °C/32–572 °F) over- eller underskrids. La målesonden gå tilbake til normal romtemperatur for målingene gjenopptas.

Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfallet. Dette gjelder i hele EØS-området. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø, som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Benytt miljøstasjonene som er der du finner deg eller ta kontakt med forhandler. De kan se til at produktet blir behandlet på en tilfredsstillende måte som gagner miljøet.



Spesifikasjoner

Batterier	2 x AAA/LR03
Makstemperatur displayvisning	300 °C/572 °F
Makstemperatur målesonde	300 °C/572 °F
Makstemperatur kabel	380 °C
Lengde på ledning	105 cm
Tidsintervall timer	0–23 h 59 min

Paistolämpömittari

Tuotenro 44-2238 Malli TPW306

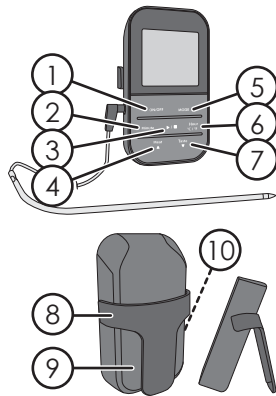
Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun.

Turvallisuus

- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.
- Laitetta ei saa altistaa kosteudelle.
- Laitteen mitta-anturi on tarkoitettu ainoastaan raaka-aineiden lämpötilan mittaamiseen. Älä koskaan käytä laitetta muunlaiseen lämpötilanmittaukseen.
- Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja yhdessä. Älä käytä ladattavia akkuja ja tavallisia paristoja yhdessä.
- Älä altista laitetta iskuille tai kolhuille.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai jos se ei toimi oikealla tavalla.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Pyyhi laite välittömästi, jos se kastuu.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Tuotteen kuvaus

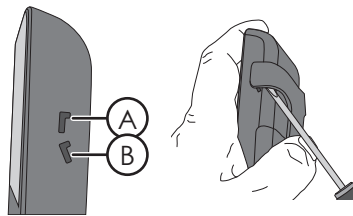
1. [ON/OFF] Virtakytkin
2. [Minute] Minuuttien asettaminen
3. [▶/■] Käynnistys/pysäytys ja ajastintoiminnon nollaaminen
4. [Meat ▲] Raaka-aineen asetus ja valmistuslämpötilan valinta
5. [Mode] Lämpötila- ja ajastintoiminnon valinta
6. [Hour °C/°F] Ajan asetus ja lämpötilayksikön valinta
7. [Taste ▼] Esiasetetun valmistuslämpötilan (Well Done, Medium jne) ja oman valmistuslämpötilan valinta
8. Vyökiinnike/pöytätki
9. Paristolokeron kansi
10. Mitta-anturin liitäntä



Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Vyökiinnike/pöytätki

1. Vyökiinnikkeessä/pöytätuessa on useita kiinnityspisteitä käyttötavasta riippuen.
 - A) Käyttö vyökiinnikkeenä
 - B) Pöytätelineenä
2. Vyökiinnike ja pöytätki ovat tiukasti kiinni. Taivuta ne irti varovasti sopivalla työkalulla, jos ne pitää irrottaa tai jos niiden asentoa pitää muuttaa.



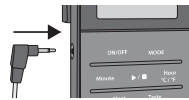
Paristot

1. Avaa lämpömittarin takana oleva paristolokero ja aseta lokeroon kaksi AAA/LR03-paristoa. Noudata paristolokeron pohjassa olevia napaisuusmerkinöitä.
2. Laita paristolokeron luukku takaisin paikalleen.

Käyttö

Liitä mitta-anturi lämpömittariin.

Huom.! Paina mitta-anturin kärki raaka-aineen paksuimpaan osaan. Älä työnnä kärkeä liian pitkälle. Vältä kohtia, joissa on paljon rasvaa.



Varoitus!

- Käytä suojakäsineitä, jos käsittelet mitta-anturia tai johtoa ruoan valmistuksen aikana.
- Säilytä mitta-anturia ja johtoa lasten ulottumattomissa.
- Puhdista mitta-anturi huolellisesti ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Älä altista yksiköitä sateelle äläkä upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä altista laitteita kuumuudelle äläkä aseta niitä kuumille pinnoille.
- Älä altista mitta-anturia tai johtoa avotulelle.
- Älä käytä lämpömittaria mikroaaltouunissa.

Lämpömittarin esiasetettujen lämpötilojen käyttö

Huom.!

Jos olet valinnut esiasetetun lämpötilan, voit muuttaa aikaa kappaleen Oman valmistuslämpötilan asettaminen mukaisesti.

1. Paina [MODE], kunnes näytöllä lukee **Well done**, **Medium**, **Medium rare** tai **Rare**.
2. Valitse raaka-aine painamalla [Meat ▲].
3. Valitse valmistuslämpötila painamalla [Taste ▼].
4. Kun valittu lämpötila on saavutettu, lämpömittarista kuuluu äänimerkki ja lämpötila vilkkuu vastaanottimessa.
5. Sammuta äänimerkki millä tahansa painikkeella.
6. Palauta näytön normaaliasetukset painamalla [MODE].

Taulukossa on eri raaka-aineiden esiasetetut lämpötilat.

Raaka-aine	Näytön merkintä	Well done	Medium	Medium rare	Rare
Nauta	BEEF	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	60 °C/140 °F	55 °C/131 °F
Vasikka	VEAL	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Karitsa	LAMB	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Porsas	PORK	77 °C/171 °F	71 °C/160 °F	-	-
Kana	CHICK	80 °C/176 °F	-	-	-
Kalkkuna	TURKEY	80 °C/176 °F	-	-	-
Kala	FISH	60 °C/140 °F	-	-	-
Hampurilaispihvi	HAMBG	75 °C/167 °F	-	-	-

Oman valmistuslämpötilan asettaminen

1. Varmista ettei näytöllä lue Well done, Medium, Medium rare tai Rare.
2. Jos jokin yllä olevista asetuksista näkyy näytöllä, paina [MODE], kunnes asetukset katoaa näytöltä.
3. Aseta sopiva lämpötila painamalla [Meat ▲] tai [Taste ▼].

Ajastintoiminto

Paina [MODE] kunnes ajastin näkyy näytöllä. Ajastimessa on kaksi toimintoa, **ajastin** ja **ajanotto**.

Huom.! Voit käynnistää ajastimen ja sen jälkeen valita jonkin esiasetetusta valmistuslämpötiloista. Ajastin käy taustalla, mutta se ei näy näytöllä. Voit katsoa ajastinta painamalla [Mode].

Ajastin

1. Aseta minuutit painamalla [Minute] ja tunnit painamalla [Hour].
2. Käynnistä ajastin painamalla [▶/■].
3. Kun asetettu aika on päättynyt, lämpömittarista kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki millä tahansa painikkeella.
4. Ajastin alkaa laskea aikaa äänimerkin sammuttamisen jälkeen, pysäytä aika painamalla [▶/■].
5. Nollaa aika painamalla [▶/■].

Ajanotto

1. Käynnistä ajastin painamalla [▶/■].
2. Pysäytä ajastin painamalla [▶/■].
3. Nollaa aika painamalla [▶/■].

Huolto ja ylläpito

- Puhdista lämpömittari kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota paristot ja säilytä laitetta kuivassa ja pölyttömässä paikassa lasten ulottumattomissa.

Huom.!

Mitta-anturia ei saa pestä pesukoneessa eikä juoksevan veden alla. Tuotteen saa puhdistaa vain pyyhkimällä kevyesti kostutetulla liinalla. Varmista, että mitta-anturin johtoliitäntään ei pääse vettä. Jos mitta-anturin pääsee vettä, se voi vahingoittua ja mittari voi näyttää väärää lämpötilaa.

Vianhakutaulukko

Lämpömittari ei käynnisty/näyttö on epäselvä.	Tarkista paristojen kunto ja vaihda ne tarvittaessa.
Lämpötila ei näy tai se näkyy väärin.	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkista että mitta-anturi on liitetty kunnolla lämpömittariin. • Tarkista paristot ja vaihda ne tarvittaessa. • Onko mitta-anturi painettu kunnolla raaka-aineeseen?
Näytöllä lukee "LLL" tai "HHH"	Mitta-alue (0–300 °C/32–572 °F) on ylittynyt tai alittunut. Anna mitta-anturin sopeutua huonelämpötilaan ennen mittaamista.

Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä hävittämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



Tekniset tiedot

Paristot	2 kpl AAA/LR03
Näytön suurin lämpötila	300 °C/572 °F
Mitta-anturin suurin lämpötila	300 °C/572 °F
Johdon suurin lämpötila	380 °C
Johdon pituus	105 cm
Ajastusaika	0–23 h 59 min

Ofenthermometer

Art.Nr. 44-2238 Modell TPW306

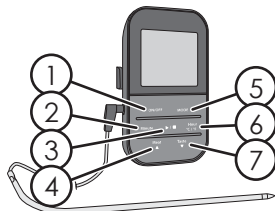
Vor Inbetriebnahme die komplette Bedienungsanleitung durchlesen und aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Sicherheitshinweise

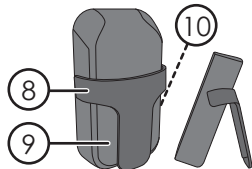
- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch und für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Benutzung vorgesehen.
- Das Produkt niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen.
- Die Messsonde des Produktes ist ausschließlich zum Messen der Temperatur in Lebensmitteln geeignet. Das Produkt nicht für andere Temperaturmessungen zweckentfremden.
- Niemals benutze mit unbenutzten Batterien kombinieren. Niemals wiederaufladbare mit nicht wiederaufladbaren Batterien kombinieren.
- Das Produkt keinen Stößen und Schlägen aussetzen.
- Das Produkt niemals betreiben, wenn es auf irgendeine Weise beschädigt ist oder nicht fehlerfrei funktioniert.
- Das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sofort abtrocknen, falls es feucht oder nass wird.
- Kein Kinderspielzeug.

Produktbeschreibung

- [ON/OFF] Ein/Aus
- [Minute] Einstellung der Minuten
- [▶/■] Start/Stop und Zurücksetzen der Timerfunktion
- [Meat ▲] Einstellung der Rohware und eigene Wahl der Zubereitungstemperatur
- [Mode] Wahl der Temperatur- oder Timerfunktion
- [Hour °C/°F] Einstellung der Stunden und Wahl der Temperatureinheit
- [Taste ▼] Wahl der voreingestellten Zubereitungstemperatur (Well Done, Medium etc.) und eigene Wahl der Zubereitungstemperatur



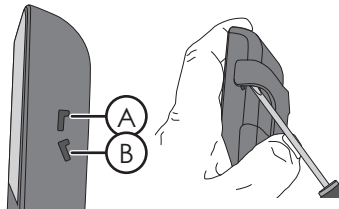
- Gürtelclip/Tischstütze
- Abdeckung über der Batteriehalterung
- Anschluss für die Messsonde



Vor dem ersten Gebrauch

Gürtelclip/Tischstütze

- Der Gürtelclip bzw. die Tischstütze haben verschiedene Befestigungspunkte je nach Art der Benutzung.
 - Als Gürtelclip
 - Als Tischstütze
- Der Gürtelclip und die Tischstütze sitzen stabil. Vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug lösen, falls sie entfernt werden oder umgesetzt werden sollen.



Batterien

- Das Batteriefach auf der Rückseite des Thermometers öffnen und 2 x AAA/LR03-Batterien einsetzen. Die Abbildung unten im Batteriefach zeigt die korrekte Ausrichtung der Batterien an.
- Die Batterieabdeckung wieder anbringen.

Benutzung

Die Messsonde an das Thermometer anschließen.

Hinweis: Die Messsonde immer in den dicksten Teil der Rohware stecken. Nicht so weit hineinschieben, dass sie auf der anderen Seite wieder herauschaut. Partien mit viel Fett vermeiden.



Warnung:

- Schutzhandschuhe benutzen, wenn die Messsonde oder das Kabel während der Zubereitung gehandhabt werden müssen.
- Die Messsonde und das Kabel von Kindern fernhalten.
- Die Messsonde vor und nach jedem Einsatz gründlich reinigen.
- Die Geräte niemals in Kontakt mit Regen kommen lassen bzw. nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Geräte von starker Hitze und heißen Flächen fernhalten.
- Die Messsonde und das Kabel von offenem Feuer fernhalten.
- Das Thermometer niemals in der Mikrowelle verwenden.

Benutzung mit den voreingestellten Temperaturen des Thermometers

Hinweis:

Würde eine voreingestellte Temperatur gewählt, kann dennoch die Zeitdauer geändert werden, indem die im Abschnitt *Wahl einer eigenen Zubereitungstemperatur* beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

- [MODE] gedrückt halten, bis einer der Begriffe **Well done**, **Medium**, **Medium rare** oder **Rare** auf dem Display erscheint.
- Auf [Meat ▲] drücken, um die Rohware zu wählen.
- Auf [Taste ▼] drücken, um die Zubereitungstemperatur auszuwählen.

- Wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wurde, piepst das Thermometer und die Temperatur blinkt auf dem Empfänger.
- Das Tonsignal kann mit einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
- [MODE] gedrückt halten, um das Display auf die normale Anzeige zurückzusetzen.

Die Tabelle unten zieht die voreingestellten Temperaturen für verschiedene Rohwaren an:

Rohware	Auf dem Display erscheint	Well done	Medium	Medium rare	Rare
Rindfleisch	BEEF	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	60 °C/140 °F	55 °C/131 °F
Kalb	VEAL	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Lamm	LAMB	75 °C/167 °F	70 °C/158 °F	-	-
Schweinefleisch	PORK	77 °C/171 °F	71 °C/160 °F	-	-
Hähnchen	CHICK	80 °C/176 °F	-	-	-
Pute	TURKEY	80 °C/176 °F	-	-	-
Fisch	FISH	60 °C/140 °F	-	-	-
Hamburger	HAMBG	75 °C/167 °F	-	-	-

Wahl einer eigenen Zubereitungstemperatur

- Keiner der Begriffe **Well done**, **Medium**, **Medium rare** oder **Rare** darf auf dem Display erscheinen.
- Wird einer der Begriffe angezeigt, [MODE] gedrückt halten, bis er erlischt.
- [Meat ▲] oder [Taste ▼] drücken oder gedrückt halten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Timerfunktion

Auf [MODE] drücken, bis der Timer auf dem Display angezeigt wird. Der Timer hat zwei Funktionen, **Timer** und **Stoppuhr**.

Hinweis: Der Timer kann zuerst gestartet werden, um dann eine der voreingestellten Zubereitungstemperaturen zu wählen. Der Timer läuft in dem Fall im Hintergrund und wird nicht auf dem Display angezeigt. Durch Drücken von [MODE] kann der Timer jederzeit angezeigt werden.

Timer

- Auf [Minute] drücken, um die Minuten einzustellen und [Hour], um die Stunden einzustellen.
- Auf [▶/■] drücken, um den Timer zu starten.
- Wenn die eingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, gibt das Thermometer ein Tonsignal von sich. Das Tonsignal kann mit einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
- Der Timer fängt an die Zeit zu rechnen, nachdem das Tonsignal ausgeschaltet wurde, auf [▶/■] drücken, um die Zeitrechnung zu stoppen.
- [▶/■] gedrückt halten, um zurückzusetzen.

Zeitmessung

- Auf [▶/■] drücken, um den Timer zu starten.
- Auf [▶/■] drücken, um zu stoppen.
- [▶/■] gedrückt halten, um zurückzusetzen.

Pflege und Wartung

- Das Gerät mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen. Ein sanftes Reinigungsmittel verwenden, keine scharfen Chemikalien oder Reinigungslösungen.
- Bei längerer Nichtbenutzung die Batterien herausnehmen und das Gerät trocken und staubfrei außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Hinweis: Die Messsonde niemals in der Spülmaschine oder unter laufendem Wasser reinigen. Das Produkt nur mit einem leicht befeuchteten Tuch abwischen. Darauf achten, dass kein Wasser in den Kabelanschluss der Messsonde gelangen kann. Dringt Wasser ein, kann das Produkt Schaden nehmen, sodass das Thermometer die falsche Temperatur anzeigt.

Fehlersuche

Das Produkt lässt sich nicht einschalten/ das Display ist unleserlich.	Sicherstellen, dass die Batterien nicht leer sind und dass sie korrekt in der Batteriehalterung sitzen, bei Bedarf wechseln.
Die Temperatur wird fehlerhaft oder gar nicht angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass die Messsonde korrekt an das Thermometer angeschlossen ist. Die Batterien kontrollieren und bei Bedarf austauschen. Sicherstellen, dass die Messsonde korrekt in der Rohware sitzt.
Das Display zeigt „LLL“ oder „HHH“.	Der Messbereich (0–300 °C/32–572 °F) wurde überschritten. Die Messsonde auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor eine erneute Messung durchgeführt wird.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht gemeinsam mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Dies gilt in der gesamten EU. Um möglichen Schäden für die Umwelt und Gesundheit vorzubeugen, die durch fehlerhafte Abfallentsorgung verursacht werden, dieses Produkt zum verantwortlichen Recycling geben, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Bei der Abgabe des Produktes bitte die vorhandenen Recycling- und Sammelstationen benutzen oder den Händler kontaktieren. Dieser kann das Produkt auf eine umweltfreundliche Weise recyceln.



Technische Daten

Batterien	2 x AAA/LR03	Kabellänge	105 cm
Höchsttemperatur Displayanzeige	300 °C/572 °F	Zeitintervall Timer	0–23 Std. 59 min
Höchsttemperatur Messsonde	300 °C/572 °F		
Höchsttemperatur Kabel	380 °C		