

Meat Thermometer

Stektermometer

Steketermometer

Paistolämpömittari

Ofenthermometer

English

Svenska

Norsk

Suomi

Deutsch

Temp. Table

Art.no.

44-4262

Model

EM2258B

Ver. 20200929

clas ohlson

Meat Thermometer

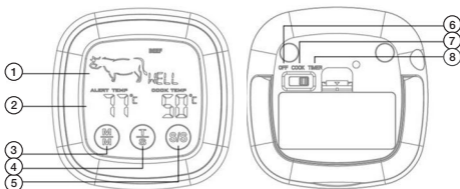
Art. no 44-4262 Model EM2258B

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 (see address details on the back).

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 temperature probe on the product 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 in 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. Meat indicator
2. Time and temperature display
3. [M/M] Type of meat/min
4. [T/S] Cooking temperature/sec
5. [S/S] Start/stop
6. [OFF] Off
7. [COOK] Thermometer
8. [TIMER] Timer

Instructions for use

Batteries

1. Remove the battery cover on the back of the thermometer and insert 2 x AAA/LR03 batteries (sold separately). Refer to the markings in the bottom of the battery compartment to ensure correct polarity.
2. Refit the battery cover.

The default factory setting of the thermometer is:

Meat: Beef

Cooking temperature: Well

Temperature: 77 °C (170 °F)

Timer: 00 m: 00 s

Connect the temperature probe to the thermometer



i Bear in mind to place the temperature probe tip in the thickest part of the foodstuff. Do not stick it in so far that it comes out the other side. Avoid parts that contain a lot of fat.



- Use protective gloves if you need to handle the temperature probe or the cable while the food is being cooked.
- Keep the probe and the cable out of the reach of children.
- Clean the thermometer probe thoroughly before and after each use.
- Never immerse the units in water or any other type of liquid, or expose them to rain.
- Do not subject the units to hot surfaces or high temperatures.
- Don't expose the probe or its cable to naked flames.
- Never use the thermometer in a microwave oven.

Using the pre-set temperature settings

1. Select the **COOK** operating mode
2. Press [M/M] the required number of times to select the right type of meat or manual time setting: Beef – Pork – Fish – Veal – Lamb – Chicken – Turkey – Hamburgers – Manual temperature setting
3. Press [T/S] the required number of times to select the desired cooking temperature: Check the table of temperature and cooking times on page 23.
The thermometer will emit an audible signal when the set temperature has been reached.
4. Press any button to turn the signal off.

Manual setting of the temperature

1. Select the **COOK** operating mode and then press [M/M] repeatedly to select manual temperature setting (PGM).
2. Hold down [S/S] for 3 seconds to activate the manual setting of the temperature.
3. Set the desired temperature by pressing [T/S] to lower the temperature and [M/M] to increase the temperature. The temperature is stored automatically (if no button is pressed within 30 seconds).

Using the timekeeping function

1. Set the operating mode selector switch (7) on the back of the thermometer to [TIMER]
2. Press [S/S] to start time keeping.
3. Press [S/S] again to stop.
4. Press [M/M] and [T/S] at the same time to reset it to zero.

Using the timer function

1. Set the time using [M/M] and [T/S].
2. Press [S/S] to start the timer.
3. Press [M/M] and [T/S] at the same time to reset it to zero.

Care and maintenance

- Clean 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 it should be stored in a dry, dust-free environment, out of children's reach.

i 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 or the display is unclear.	Check that the batteries are not flat and that they are inserted correctly, replace if necessary.
The thermometer displays incorrect or no temperature reading.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the temperature probe is properly connected to the thermometer. • Check the batteries and replace if necessary. • Is the probe inserted into the foodstuff correctly?
The display shows LLL or HHH.	<ul style="list-style-type: none"> • LLL: No connection between the probe and thermometer. Check the connection. The temperature is lower than $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$. • HHH: The cable of the probe is damaged. The temperature is higher than $250\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Responsible disposal

This symbol indicates that the 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	250 $^{\circ}\text{C}$ /482 $^{\circ}\text{F}$
Max temperature probe	250 $^{\circ}\text{C}$ /482 $^{\circ}\text{F}$
Cable length	105 cm
Timer intervals	0–99 m, 0–59 s

Stektermometer

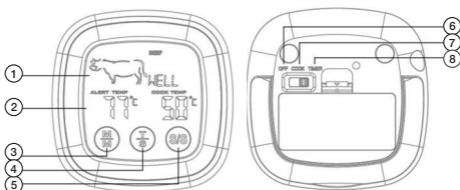
Art.nr 44-4262 Model EM2258B

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 (se adressuppgifter på baksidan).

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 temperatursensor 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 eller 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. Köttindikator
2. Tid- och temperaturvisning
3. [M/M] Typ av kött/min
4. [T/S] Tillagningstemperatur/sek
5. [S/S] Start/stopp
6. [OFF] Av
7. [COOK] Stektermometer
8. [TIMER] Timer

Användning

Batterier

1. Öppna batteriluckan på termometerns baksida och sätt i batterier 2 x AAA/LR03 (säljs separat). Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
2. Sätt tillbaka batteriluckan.

Termometerns inställning från fabrik är:

Kött: Nöt

Tillagningstemperatur: Well

Temperatur: 77 °C (170 °F)

Timer: 00 min : 00 sek

Anslut mätsonden till termometern



i 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.



- 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 termometern i mikrovågsugn.

Användning med termometerens förinställda temperaturer

1. Välj funktion **COOK**.
2. Tryck [M/M] upprepade gånger för att välja aktuellt kött eller manuell inställning av tid: Nöt – Fläsk – Fisk – Kalv – Lamm – Kyckling – Kalkon – Hamburgare – Manuell inställning av temperatur
3. Tryck [T/S] upprepade gånger för att välja önskad tillagningstemperatur: tabell för tillagningstemperatur se sid 23.
4. När inställd temperatur uppnåtts avger termometern en ljudsignal.
5. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

Manuell inställning av temperatur

1. Välj funktion **COOK** och tryck sedan upprepade gånger på [M/M] för att välja manuell inställning av temperatur (PGM).
2. Håll in [S/S] i 3 sek för att aktivera manuell inställning av temperatur.
3. Ställ in önskad temperatur genom att tryck [T/S] för att sänka temperaturen och [M/M] för att höja. Temperaturen lagras automatiskt (om ingen knapp tryck in inom 30 sek).

Använd termometerens tidtagningsfunktion

1. Ställ reglaget (7) på termometerens baksida i läge [TIMER].
2. Tryck [S/S] för att starta tidtagningen.
3. Tryck [S/S] igen för att stoppa.
4. Tryck [M/M] och [T/S] samtidigt för att nollställa.

Använd termometerens timerfunktion

1. Ställ in tiden med [M/M] och [T/S].
2. Tryck [S/S] för att starta timern.
3. Tryck [M/M] och [T/S] samtidigt för att nollställa.

Skötsel och underhåll

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

i 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 termometern visa fel temperatur.

Felsökningsschema

Termometern 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 termometern.• Kontrollera batterierna, byt vid behov.• Är mätsonden rätt placerad i råvaran?
Displayen visar "LLL" eller "HHH".	<ul style="list-style-type: none">• LLL: Kontakten är bruten mellan sonden och termometern. Kontrollera att sonden är ordentligt ansluten till termometern. Temperaturen är lägre än -50 °C.• HHH: Sondens kabel är skadad. Temperaturen är högre än 250 °C.

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 returhanteringssystem 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 × AAA/LR03
Maxtemperatur displayvisning	250 °C/482 °F
Maxtemperatur mätsond	250 °C/482 °F
Kabellängd	105 cm
Tidsintervall timer	0-99 min, 0-59 sek

Steketermometer

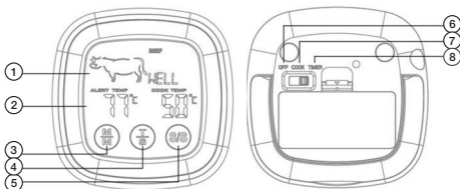
Art.nr. 44-4262 Modell EM2258B

Les gjennom hele bruksanvisningen før produktet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk. Vi tar forbehold om eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter (se kontaktopplysninger på baksiden).

Sikkerhet

- Produktet er kun beregnet til privat bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet må ikke utsettes for regn eller fuktighet.
- Produktets temperatursensor er kun beregnet til å måle temperaturer inni råvarer. Termometeret må ikke brukes til annen temperaturmåling.
- Bland ikke gamle og nye 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. Kjøttindikator
2. Tid- og temperaturvisning
3. [M/M] Type kjøtt/min.
4. [T/S] Tilberedelsestemperatur/sek.
5. [S/S] Start/stopp
6. [OFF] Av
7. [COOK] Steketermometer
8. [TIMER] Timer

Bruk

Batterier

1. Åpne batterilokket på termometerets bakside og plasser to batterier (2 x AAA/LR03, selges separat) i holderen. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
2. Sett lokket tilbake.

Fabrikkinnstillingene er:

Kjøtt: Storfe

Tilberedelsestemperatur: Well done

Temperatur: 77 °C (170 °F)

Timer: 00 minutt: 00 sekunder

Fest sensoren til termometeret



i Husk at spissen på sensoren skal sitte der råvaren er tykkest. Skyv den inn til midten av kjøttstykket. Unngå partier med mye fett og sørg for at sensoren ikke blir liggende inntil bein i kjøttet.



- Bruk hansker som beskytter deg hvis du må håndtere sensoren eller ledningen underveis i matlagingen.
- Hold sensor og ledning utenfor barns rekkevidde.
- Rengjør sensoren grundig før og etter bruk.
- Enhetene må ikke utsettes for regn, eller senkes ned i vann eller annen væske.
- Utsett aldri selve termometeret for sterk varme eller varme overflater.
- Målesensoren og ledningen må ikke utsettes for åpen ild.
- Ikke bruk termometeret i mikrobølgeovn.

Bruk med forhåndsinnstilte temperaturer

1. Velg funksjon **COOK**
2. Trykk [M/M] gjentatte ganger for å velge aktuelt kjøtt eller manuell innstilling av tiden: Storfe – Svin – Fisk – Kalv – Lam – Kylling – Kalkun – Hamburger – Manuell temperaturinnstilling
3. Trykk [T/S] gjentatte ganger for å velge tilberedelsestemperatur: Tabell med tilberedelsestemperaturer se side 23.
4. Når innstilt temperatur er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal.
5. Trykk på valgfri knapp for å skru av lydsignalet.

Manuell innstilling av temperatur

1. Velg innstillingen **COOK** og trykk deretter gjentatte ganger på [M/M] for å velge manuell innstilling av temperatur (PGM).
2. Hold [S/S] inne i 3 sek. for å aktivere manuell temperaturinnstilling.
3. Still inn ønsket temperatur ved å trykke på [T/S] for å senke temperaturen eller [M/M] for å heve den. Hvis man ikke trykker inn noen av knappene vil temperaturen stenges automatisk etter 30 sekunder.

Bruk av tidsinnstillingen

1. Still inn bryteren (7) på termometerets bakside på [TIMER]
2. Trykk [S/S] for å starte tiden.
3. Trykk en gang til for å stoppe den.
4. Trykk [M/M] og [T/S] samtidig for å nullstille den.

Bruk av timerfunksjonen

1. Still inn tiden med [M/M] og [T/S].
2. Trykk [S/S] for å starte timeren.
3. Trykk inn [M/M] og [T/S] samtidig for å nullstille.

Vedlikehold

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

i Målesensoren må aldri vaskes i oppvaskmaskin eller under rennende vann. Den rengjøres med en lett fuktet klut. Sørg for at det ikke kommer vann på sensorens overgang til ledning. Hvis det skulle skje kan termometeret bli ødelagt og vise feil temperatur.

Feilsøking skjema

Det går ikke å skru på termometeret/ skjermen er vanskelig å lese av.	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 sensoren riktig plassert i råvaren?
Displayet viser "LLL" eller "HHH".	<ul style="list-style-type: none">• LLL: Kontakten mellom sensoren og termometeret er brutt. Kontroller at sensoren er koblet riktig til termometeret. Temperaturen er lavere enn -50 °C.• HHH: Sensorkabelen er skadet. Temperaturen er høyere enn 250 °C.

Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil avfallshåndtering skal produktet



leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Når produktet skal kasseres, benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig måte.

Spesifikasjoner

Batterier	2 × AAA/LR03
Maks-temperatur vist i display	250 °C/482 °F
Makstemperatur sensor	250 °C/482 °F
Kabellengde	105 cm
Tidsintervall timer	0–99 min, 0–59 sek

Paistolämpömittari

Tuotenro 44-4262

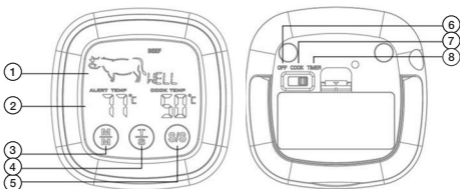
Malli EM2258B

Lue koko käyttöohje ja säästä se tulevaa käyttöä varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

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

Tuotekuvaus



1. Lihan lämpötila-anturi
2. Ajan ja lämpötilan näyttö
3. [M/M] Lihatyyppi/minuutit
4. [T/S] Valmistuslämpötila/sekunnit
5. [ST/STP] Aloitus/pysäytys
6. [OFF] Pois päältä
7. [COOK] Paistolämpömittari
8. [TIMER] Ajastin

Käyttö

Paristot

1. Avaa lämpömittarin takana olevan paristolokeron luukku ja aseta lokeroon kaksi AAA/LR03-paristoa (myydään erikseen). Noudata paristolokeron pohjassa olevia napaisuusmerkintöjä.
2. Aseta paristolokeron luukku takaisin paikalleen.

Lämpömittarin tehdasasetukset:

Liha: Nauta

Valmistuslämpötila: Well

Lämpötila: 77 °C (170 °F)

Ajastin: 00 min : 00 s

Liitä mitta-anturi lämpömittariin



i Paina mitta-anturin kärki raaka-aineen paksuim-
paan osaan. Älä työnnä kärkeä liian pitkälle. Vältä
kohtia, joissa on paljon rasvaa.



- 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 osia sateelle äläkä upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä altista osia kuumuudelle äläkä aseta niitä kuumille pinnoille.
- Älä altista mitta-anturia tai johtoa avotulelle.
- Älä käytä lämpömittaria mikroaaltouunissa.

Lämpömittarin esiasetettujen lämpötilojen käyttö

1. Valitse toiminto **COOK**.
2. Valitse lihatyyppi tai ajan manuaalinen asetus painamalla useita kertoja [M/M]: Nauta – Porsas – Kala – Vasikka – Karitsa – Kana – Kalkkuna – Hampurilaispihvi – Ajan manuaalinen asetus
3. Valitse valmistuslämpötila painamalla useita kertoja [T/S]: Valmistuslämpötilataulukko löytyy sivulta 23. Kun asetettu aika on saavutettu, lämpömittarista kuuluu äänimerkki.
4. Sammuta äänimerkki painamalla mitä tahansa painiketta.

Lämpötilan manuaalinen asetus

1. Valitse toiminto **COOK** ja valitse lämpötilan manuaalinen (PGM) asetus painamalla useita kertoja [M/M].
2. Aktivoi lämpötilan manuaalinen asetus painamalla [S/S] 3 sekunnin ajan.
3. Aseta haluamasi lämpötila painikkeilla [T/S] (laske lämpötilaa) ja [M/M] (nosta lämpötilaa). Lämpötila tallentuu automaattisesti (jos mitään painiketta ei paineta 30 sekunnin aikana).

Lämpömittarin ajanotto toiminnon käyttäminen

1. Valitse lämpömittarin takana olevalla valitsimella (7) toiminto [TIMER].
2. Aloita ajanotto painamalla [S/S].
3. Lopeta ajanotto painamalla uudelleen [S/S].
4. Nollaa painamalla samanaikaisesti [M/M] ja [T/S].

Lämpömittarin ajastintoiminnon käyttäminen

1. Aseta aika painikkeilla [M/M] ja [T/S].
2. Käynnistä ajastin painamalla [S/S].
3. Nollaa painamalla samanaikaisesti [M/M] ja [T/S].

Huolto ja kunnossapito

- 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.

i Mitta-anturia ei saa pestä pesukoneessa eikä juoksevan veden alla. Tuotteen saa puhdistaa vain pyyhkimällä kevyesti kostutetulla liinalla. Varmista, että mitta-anturin johtoliitintään ei pääse vettä. Jos mitta-anturiin pääsee vettä, se voi vahingoittaa 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 mittaanturi on liitetty kunnolla lämpömittariin. • Tarkasta paristot ja vaihda ne tarvittaessa. • Onko mitta-anturi painettu kunnolla raaka-aineeseen?
Näytöllä lukee "LLL" tai "HHH".	<ul style="list-style-type: none"> • LLL: Yhteys on poikki mitta-anturin ja lämpömittarin välillä. Tarkista, että anturi on kunnolla kiinni lämpömittarissa. Lämpötila on alle -50 °C. • HHH: Mitta-anturin kaapeli on vahingoittunut. Lämpötila on yli 250 °C.

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	250 °C/482 °F
Mitta-anturin suurin lämpötila	250 °C/482 °F
Johdon pituus	105 cm
Ajastusaika	0-99 min, 0-59 s

Bratenthermometer

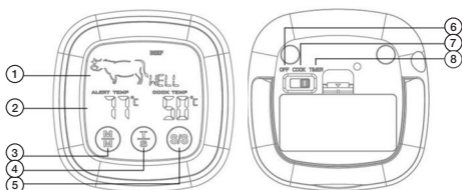
Art.Nr. 44-4262 Modell EM2258B

Vor der Benutzung die Anleitung vollständig durchlesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme (Kontakt siehe Rückseite).

Sicherheit

- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch und für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Benutzung vorgesehen.
- Das Produkt niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen.
- Der Temperatursensor des Produktes ist ausschließlich zum Messen von Lebensmitteln geeignet. Das Produkt nicht für andere Temperaturmessungen zweckentfremden.
- Niemals benutzte und unbenutzte 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



1. Fleischindikator
2. Anzeige von Uhrzeit und Temperatur
3. [M/M] Art des Fleisches/min
4. [T/S] Zubereitungstemperatur/sek

5. [S/S] Start/Stop
6. [OFF] Aus
7. [COOK] Bratenthermometer
8. [TIMER] Timer

Gebrauch

Batterien

1. Die Batterieabdeckung auf der Rückseite des Thermometers öffnen und 2 x AAA/LR03-Batterien (separat erhältlich) einlegen. Die Abbildung unten im Batteriefach zeigt die korrekte Ausrichtung der Batterien an.
2. Die Batterieabdeckung wieder anbringen.

Die Werkseinstellungen des Thermometers sind wie folgt:

Fleisch: Rind

Zubereitungstemperatur: Well

Temperatur: 77 °C (170 °F)

Timer: 00 min: 00 Sek.

Die Messsonde an das Thermometer anschließen



i Die Messsonde immer in den dicksten Teil der Rohware stecken. Nicht so weit hineinschieben, dass sie auf der anderen Seite wieder heraus-schaut. Partien mit viel Fett vermeiden.



- Schutzhandschuhe benutzen, wenn die Messsonde oder das Kabel während der Zubereitung angefasst 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

1. Die Funktion **COOK** auswählen.
2. Mehrfach auf [M/M] drücken, um die gewünschte Fleischart auszuwählen oder die Zeit manuell einzustellen: Rind – Schwein – Fisch – Kalb – Lamm – Hühnchen – Pute, Hamburger – Manuelle Temperatureinstellung.
3. Zur Wahl der gewünschten Zubereitungstemperatur mehrmals [T/S] drücken. Die Zubereitungstemperatur kann der Tabelle auf Seite 23 entnommen werden. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt das Thermometer ein Tonsignal von sich.
4. Das Tonsignal kann mit einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Manuelle Einstellung der Temperatur

1. Die Funktion **COOK** auswählen und dann mehrfach auf [M/M] drücken, um die Temperatur manuell einzustellen (PGM).
2. Die [Taste [S/S] 3 Sek. lang gedrückt halten, um die manuelle Temperatureinstellung zu aktivieren.
3. Die gewünschte Temperatur einstellen: [T/S] drücken, um die Temperatur zu senken, und [M/M] drücken, um sie zu erhöhen. Die Temperatur wird automatisch gespeichert (wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Taste gedrückt wird).

Die Stoppuhrfunktion des Thermometers benutzen

1. Den Regler (7) auf der Rückseite des Thermometers in die Position [TIMER] stellen.
2. Auf [S/S] drücken, um die Zeitmessung zu starten.
3. Zum Anhalten der Zeitmessung auf [S/S] drücken.
4. Zur Nullstellung gleichzeitig auf [M/M] und [T/S] drücken.

Die Timer-Funktion des Thermometers benutzen

1. Mit [M/M] und [T/S] die Zeit einstellen.
2. Auf [S/S] drücken, um den Timer zu starten.
3. Zur Nullstellung gleichzeitig auf [M/M] und [T/S] drücken.

Pflege und Wartung

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

i 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 auswechseln.• Sicherstellen, dass die Messsonde korrekt in der Rohware sitzt.
Das Display zeigt „LLL“ oder „HHH“ an.	<ul style="list-style-type: none">• LLL: Die Verbindung zwischen Sonde und Thermometer ist unterbrochen. Sicherstellen, dass die Sonde ordentlich ans Thermometer angeschlossen ist. Die Temperatur ist geringer als -50 °C.• HHH: Das Kabel der Sonde ist beschädigt. Die Temperatur ist höher als 250 °C.

Hinweise zur Entsorgung



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

Technische Daten

Batterien	2 × AAA/LR03
Höchsttemperatur	
Displayanzeige	250 °C/482 °F
Höchsttemperatur	
Messsonde	250 °C/482 °F
Kabellänge	105 cm
Zeitintervall Timer	0–99 min 0–59 s

Cooking Temperatures/Tillagningstemperatur/Tilberedelsestemperatur/Valmistuslämpötila/Zubereitungstemperatur

DISPLAY	BEEF	LAMB	VEAL	HAMBURGERS	PORK	TURKEY	CHICKEN	FISH	Manual (PGM)
	Nöt	Lamm	Kalv	Hamburgare	Fläsk	Kalkon	Kyckling	Fisk	Manuell
	Storfe	Lam	Kalv	Hamburger	Svin	Kalkun	Kylling	Kala	Manuaalisesti
	Nauta	Karitsa	Vasikka	Hampurilaispihvi	Porsas	Pute	Kana	Fisch	
	Rind				Schwein		Hühnchen		
Well	≥77 °C	≥77 °C	≥77 °C	≥71 °C	≥77 °C	≥74 °C	≥74 °C	≥63 °C	
Done	≥170 °F	≥170 °F	≥170 °F	≥160 °F	≥170 °F	≥165 °F	≥165 °F	≥145 °F	
Medium	≥74 °C	≥74 °C	≥74 °C	-	≥74 °C	-	-	-	
Well	≥165 °F	≥165 °F	≥165 °F		≥165 °F				
Medium	≥71 °C	≥71 °C	≥71 °C	-	≥71 °C	-	-	-	-50 to 250 °C
	≥160 °F	≥160 °F	≥160 °F		≥160 °F				-58 to 482 °F
Medium	≥63 °C	≥63 °C	≥63 °C	-	≥63 °C	-	-	-	
Rare	≥145 °	≥145 °F	≥145 °F	-	≥145 °F	-	-	-	
Rare	≥60 °C	≥60 °C	≥60 °C	-	-	-	-	-	
	≥140 °F	≥140 °F	≥140 °F						

Sverige

Kundtjänst tel: 0247/445 00
e-post: kundservice@clasohlson.se

Internet www.clasohlson.se

Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter tlf.: 23 21 40 00
e-post: kundesenter@clasohlson.no

Internett www.clasohlson.no

Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum,
0105 OSLO

Suomi

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi

Internet www.clasohlson.fi

Osoite Clas Ohlson Oy
Kaivokatu 10 B
00100 HELSINKI

United Kingdom

Customer Service contact number: 020 8247 9300
e-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

Internet www.clasohlson.co.uk

Postal Clas Ohlson Ltd,
Aquilla House (First floor),
1 Becketts Wharf,
Lower Teddington Road,
Hampton Wick,
Kingston Upon Thames, KT1 4ER

Deutsch

Kundenservice Hotline: 040 2999 78111
E-Mail: kundenservice@clasohlson.de

Homepage www.clasohlson.de

Postanschrift Clas Ohlson GmbH, Valentinskamp 88
20355 Hamburg

clas ohlson