

# coline<sup>®</sup>

## Wireless Meat Thermometer

Trådlös stektermometer

Trådløst steketermometer

Langaton paistolämpömittari

Kabelloses Ofenthermometer

Art. No.:

44-2239

Model. No:

TPR307+TPX307

English 2

Svenska 11

Norsk 20

Suomi 29

Deutsch 38

Ver. 20170904

ENGLISH

SVENSKA

NORSK

SUOMI

DEUTSCH

# Wireless Meat Thermometer

Art.no 44-2239      Model TPR307+TPX307

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.

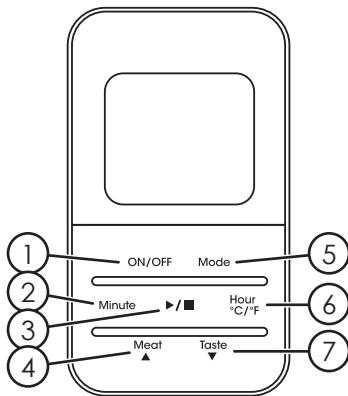
## Safety

- 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.

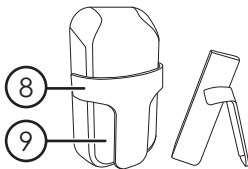
# Product description

## Receiver

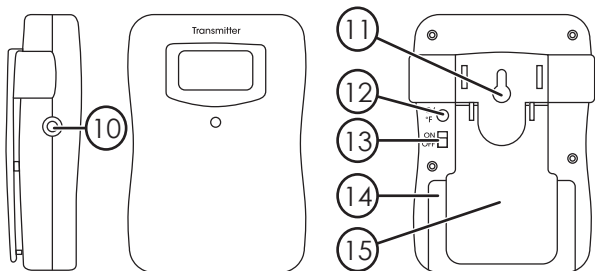
1. [ON/OFF] Power button
2. [Minute] Minutes setting
3. [▶/■] Start/stop and resetting the timer
4. [Meat ▲] Meat settings or selectable cooking temperature
5. [Mode] Thermometer or timer settings
6. [Hour °C/°F] Setting hours and temperature units
7. [Taste ▼] Doneness levels (Well Done, Medium etc.)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



8. Belt clip/stand
9. Battery cover



## Transmitter



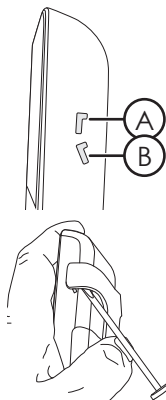
10. Probe socket
11. Wall mount
12. [°C/°F] Connects the receiver to the transmitter and selects temperature units
13. [ON/OFF] Switch
14. Battery cover
15. Stand

## Before initial use

### Receiver

#### *Belt clip/stand*

1. Belt clip and 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.



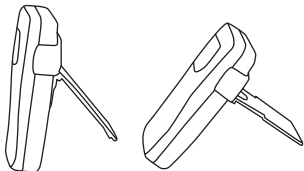
## Batteries

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

## Transmitter

### Table stand

Fold out the stand on the back of the transmitter. 2-position stand.



**Note:** If the stand is over-extended it will release its grip from its mount to prevent damage. Refit the stand back into its mount and it will function normally again.

## Batteries

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

# Connecting the transmitter to the receiver

### Things to consider:

- Other wireless equipment using the same frequency can reduce the transmission range.
- The range of all wireless equipment depends on the type of obstacles located between the transmitter and the receiver (e.g. a concrete wall will interfere with the signal more than a plasterboard wall).

### If you experience problems, try the following:

- Turn off any other existing wireless equipment to check whether this is the cause of the problem.
- Reposition the wireless equipment, shorten the distance between the transmitter and the receiver or reduce the number of obstacles (walls, furniture, etc.) between them.

1. Plug the probe into the transmitter's socket (10).
2. Turn the transmitter on by setting its [OFF/ON] switch (13), on the back, to the **ON** position.
3. Turn the receiver on by holding in its [ON/OFF] button until the display comes on.  
**Note:** The receiver must be turned on within 2 min of the transmitter being turned on for a successful connection to be established.
4. Hold in the [°C/°F] button on the back of transmitter until an audible signal is heard from the receiver and the current temperature is displayed on the receiver's display. The devices are now paired.

**Note:**

- The max range between the devices is 30 m in optimal unobstructed conditions. Indoor environments present multiple signal obstructions such as walls, furniture, other objects, transmissions from other wireless equipment, etc.
- If the devices lose contact with each other, the receiver will emit an audible signal every 4 sec and display "---". When the devices come back into range they will automatically be paired again. If the connection is not re-established, place the devices close to each other and repeat the pairing procedure. Start by turning off both devices and then follow the steps listed in the *Connecting the transmitter to the receiver* section above.

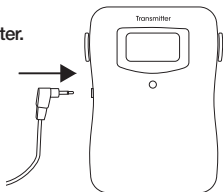
## Operating instructions

### 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 devices to rain and never immerse them in water or other liquids.



- Don't subject the devices 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 temperature 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	-	-	-

## Selecting cooking temperature

1. Make sure that "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 displayed temperature is incorrect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the temperature probe is properly plugged into the transmitter.</li> <li>• Check the batteries in both devices and change if necessary.</li> <li>• Make sure that the probe is properly positioned into the meat.</li> </ul>
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.
No temperature shows on the display.	The devices may have lost contact with each other. Place the devices closer to each other or repeat the pairing process according to the <i>Connecting the transmitter to the receiver</i> section.

## 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

## Transmitter

Batteries	2 xAAA/LR03
Max display temperature	300 °C/572 °F

## Temperature probe

Max probe temperature range	300 °C/572 °F
Cable length	105 cm
Operating probe cable temperature range	380 °C

## Receiver

Batteries	2 xAAA/LR03
Max display temperature	300 °C/572 °F
Alarm temperature range	0–300 °C
Max timer range	0–23 h 59 min

# Trådlös stektermometer

Art.nr 44-2239

Modell TPR307+TPX307

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.

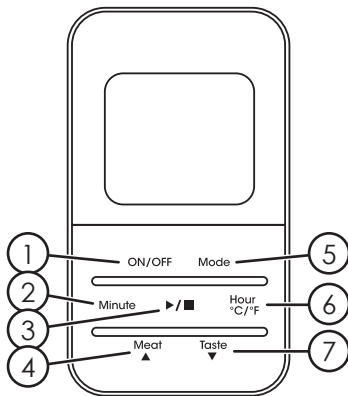
## Säkerhet

- 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.

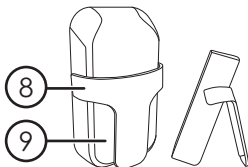
# Produktbeskrivning

## Mottagare

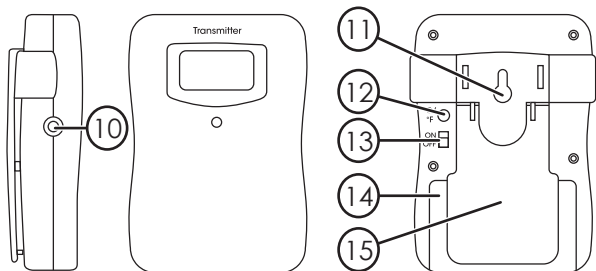
1. [ON/OFF] På/av
2. [Minute] Inställning av minuter
3. [▶/■] Start/stopp och nollställning av timerfunktion
4. [Meat ▲] Inställning av råvara och eget val av tillagningstemperatur
5. [Mode] Val av temperatur- eller timerfunktion
6. [Hour °C/°F] Inställning av timmar och val av temperaturenhet
7. [Taste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



8. Bältesclips/bordsstöd
9. Lucka över batterihållare



## Sändare



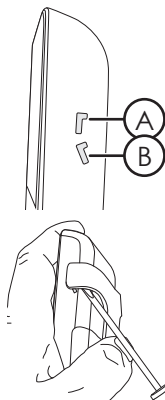
10. Anslutning för mätsond
11. Väggfäste
12. [°C/°F] Sammankoppling av sändare/mottagare och val av temperaturenhet
13. [ON/OFF]
14. Lucka över batterihållare
15. Bordsstöd

## Före första användning

### Mottagare

#### Bältesclips/bordsstöd

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



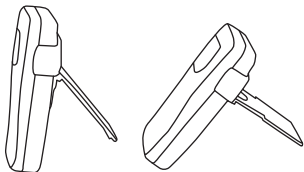
## Batterier

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

## Sändare

### Bordsstöd

Vik ut bordsstödet på sändaren baksida. Stödet kan ställas i 2 lägen.



**Obs!** Om bordsstödet av misstag viks ut för långt släpper det från fästet för att inte skadas. Tryck tillbaka fästet igen så fungerar det normalt igen.

## Batterier

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

## Sammankoppling av sändare och mottagare

### Tänk på att:

- Annan befintlig trådlös utrustning på samma frekvens kan påverka räckvidden negativt.
- Räckvidden på all trådlös utrustning påverkas av vilka hinder som finns mellan sändaren och mottagaren (t.ex. dämpar en betongvägg signalen avsevärt mer än en gipsvägg).

### Vid funktionsproblem, prova följande lösningar:

- Stäng av övriga befintliga trådlösa utrustningar för att kontrollera om de kan vara orsaken till problemet.
- Flytta den trådlösa utrustningen, förkorta avståndet, eller minska antalet hinder (väggar, möbler etc.) mellan sändaren och mottagaren.

1. Anslut mätsonden till anslutningen (10) på sändaren.
2. Slå på sändaren genom att ställa [ON/OFF] på sändarens baksida i läge **ON**.
3. Slå på mottagaren genom att hålla in [ON/OFF] tills displayen tänds.  
**Obs!** Mottagaren måste slås på inom 2 min från det att sändaren slås på för att sammankopplingen ska kunna genomföras.
4. Håll in [°C/°F] på sändarens baksida tills mottagaren avger en ljudsignal och aktuell temperatur visas i mottagarens display. Enheterna är nu sammankopplade.

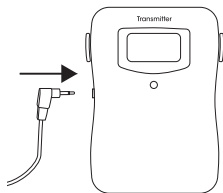
### Obs!

- Max räckvidd för enheterna är 30 m vid optimala förhållanden utan hinder. I inomhusmiljö finns en mängd hinder för signalen att ta hänsyn till som väggar, möbler och annan inredning, signaler från annan trådlös utrustning etc.
- Om enheterna tappar kontakten avger mottagaren en ljudsignal var 4 sek och displayen visar "---". När enheterna kommer närmare varandra återupptas kontakten automatiskt. Om inte kontakten återupptas, placera enheterna närmare varandra och gör om anslutningen. Börja med att slå av båda enheterna och följ sedan stegen i avsnittet *Sammankoppling av sändare och mottagare ovan*.

## Användning

### Anslut mätsonden till sändaren.

**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 termometern i mikrovågsugn.

## Användning med termometerns förinställda temperaturer

### Obs!

Om du valt en förinställd temperatur kan du ändå välja att ändra temperaturen 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 termometern 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 termometerns 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. Se till att inget av begreppen "Well done", "Medium", "Medium rare" eller "Rare" 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 termometern 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 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.

### 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 termometern visa fel temperatur.

# Felsökningschema

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"><li>• Kontrollera att mätsonden är ordentligt ansluten till sändaren.</li><li>• Kontrollera alla batterier, byt vid behov.</li><li>• Är mätsonden rätt placerad i råvaran?</li></ul>
Displayen visar "LLL" eller "HHH".	Mätområdet (0–300 °C/32–572 °F) har över- eller underskridits. Låt mätsonden återfå normal rumstemperatur innan mätningarna återupptas.
Ingen temperatur visas i displayen	Enheterna kan ha förlorat kontakten med varandra. Placera enheterna närmare varandra eller gör om anslutningen enligt avsnittet <i>Sammankoppling av sändare och mottagare</i> .

## 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 om hand 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

## Sändare

Batterier	2 × AAA/LR03
Max visningstemperatur	300 °C/572 °F

## Mätsond

Maxtemperatur	300 °C/572 °F
Kabellängd	105 cm
Maxtemperatur kabel	380 °C

## Mottagare

Batterier	2 × AAA/LR03
Max visningstemperatur	300 °C/572 °F
Temperaturinställning för larm	0–300 °C
Tidsinställning timer	0–23 h 59 min

# Trådløst steketermometer

Art.nr. 44-2239      Modell TPR307+TPX307

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.

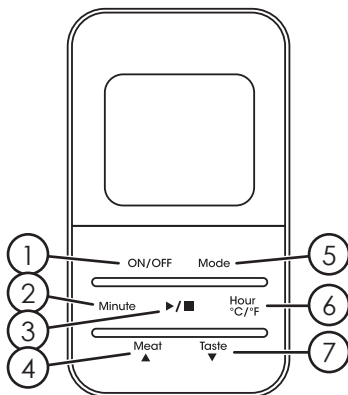
## Sikkerhet

- 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/føler er kun beregnet til å måle temperaturer inni råvarer. Termometeret må ikke brukes til annen 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.

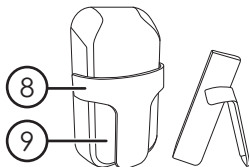
# Produktbeskrivelse

## Mottaker

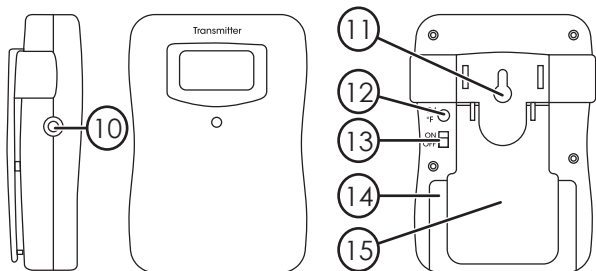
1. [ON/OFF] På/av
2. [Minute] Innstilling av minutter
3. [▶/■] Start/stopp og nullstilling av timerfunksjon
4. [Meat ▲] Innstilling av råvare og eget valg av tillagningstemperatur
5. [Mode] Valg av temperatur- eller timerfunksjon
6. [Hour °C/°F] Innstilling av timer og valg av temperaturenhet
7. [Taste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



8. Belteklips/bordstøtte
9. Lokk over batteriholder



## Sender



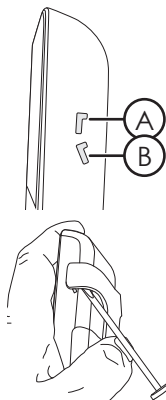
10. Uttak for målesonde
11. Veggfeste
12. [°C/°F] Sammenkobling av sender/mottaker og valg av temperaturenhet
13. [ON/OFF]
14. Lokk over batteriholder
15. Bordstøtte

## Før første gangs bruk

### Mottaker

#### Belteklips/bordstøtte

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



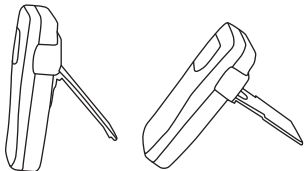
## Batterier

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.

## Sender

### Bordstøtte

Fell ut bordstøtten på senderens bakside. Støtten kan stilles inn i 2 forskjellige posisjoner.



**Obs!** Hvis bordstøtten ved en feiltagelse felles ut for langt vil den løsne fra festet for ikke å skades. Trykk den tilbake på plass igjen.

## 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.

## Sammenkobling av sender og mottaker

### Husk:

- Annet trådløst utstyr som er innstilt på samme frekvens, kan på kan påvirke rekkevidden negativt.
- Hindringer mellom sender og mottaker kan påvirke kontakten (rekkevidden) mellom disse. En betongvegg kan f.eks. dempe signalene dramatisk i forhold til hva en gipsvegg gjør.

### Ved problemer, prøv følgende:

- Skru av øvrig trådløst utstyr for å kontrollere hvor årsak til problemene er.
- Flytt det trådløse utstyret og reduser avstanden mellom sender og mottaker. Forsøk også å redusere antall hindringer mellom sender og mottaker (vegger, møbler etc.).

1. Målesonden kobles til uttaket (10) på senderen.
2. Senderen skrues på ved å stille [ON/OFF] (13) på **ON**. Bryteren er på senderens bakside.
3. Mottakeren skrues av ved å holde [ON/OFF] inne til displayet tennes.  
**Obs!** Mottakeren må skrues på innen 2 minutter fra da senderen ble skrudd på for at sammenkoblingen skal kunne skje.
4. Hold [°C/°F] på senderens bakside inne til mottakeren avgir et lydsignal og aktuell temperatur vises i mottakerens display. Enhetene er nå koblet sammen.

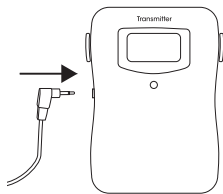
### Obs!

- Maks rekkevidde for enhetene er 30 meter ved optimale forhold. Innendørs kan det være mange ting som hindrer signalene i å nå fram, som vegger, møbler eller annen innredning, eller signaler fra andre trådløse innretninger etc.
- Hvis enhetene mister kontakt med hverandre vil mottakeren avgir et lydsignal hvert 4. sekund og displayet viser «----». Når enhetene kommer nærmere hverandre vil kontakten gjenopprettes automatisk. Hvis ikke kontakten gjenopprettes må enhetene plasseres nærmere hverandre og koblingen endres. Start med å slå av begge enhetene og følg deretter trinnene i avsnittet *Sammenkobling av sender og mottaker* ovenfor.

## Bruk

### Fest føleren til senderen.

**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 tilberedelsene!
- 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 mikrobølgeovn.



## Bruk med forhåndsinnstilte temperaturer

### Obs!

Hvis du har valgt en forhåndsinnstilt temperatur kan du endre denne ved å følge 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 temperatuorene 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 talt 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 utilgjengelig 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"><li>• Kontroller at kabelen til sensoren er riktig koblet til senderen.</li><li>• Kontroller batteriene og skift ved behov.</li><li>• Er målesonden riktig plassert i råvarene?</li></ul>
Displayet viser "LLL" eller "HHH".	Måleområdet (0–300 °C/32–572 °F) over- eller underskrids. La målesonden gå tilbake til normal romtemperatur før målingene gjenopptas.
Displayet viser ingen temperatur.	Enhetene kan ha mistet kontakten med hverandre. Plasser enhetene nærmere hverandre eller endre koblingen som beskrevet i avsnittet <i>Sammenkobling av sender og mottaker</i> .

## 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 befinner deg eller ta kontakt med forhandler. De kan se til at produktet blir behandlet på en tilfredsstillende måte som gir miljøet.



# Spesifikasjoner

## Sender

Batterier	2 x AAA/LR03
Maks temperatur som kan vises	300 °C/572 °F

## Målesonde

Makstemperatur	300 °C/572 °F
Lengde på ledning	105 cm
Makstemperatur kabel	380 °C

## Mottaker

Batterier	2 x AAA/LR03
Maks temperatur som kan vises	300 °C/572 °F
Temperaturinnstilling for alarm	0–300 °C
Tidsintervall timer	0–23 h 59 min

# Langaton paistolämpömittari

Tuotenro 44-2239      Malli TPR307+TPX307

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.

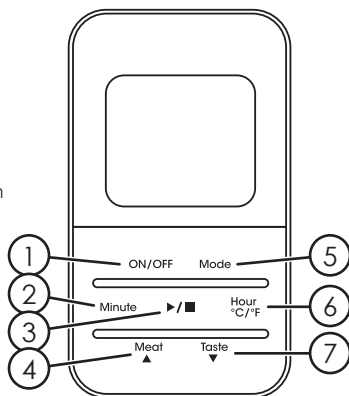
## Turvallisuus

- 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.

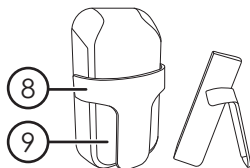
# Tuotteen kuvaus

## Vastaanotin

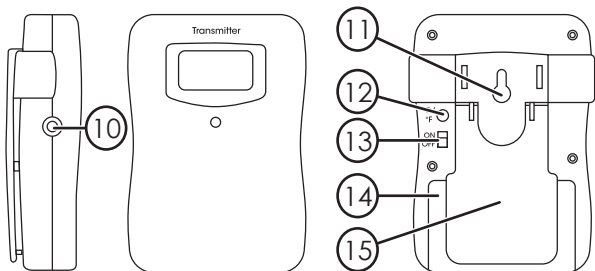
1. [ON/OFF] Virtakytkin
2. [Minute] Minuuttien asettaminen
3. [▶/■] Käynnistys/pysäytys ja ajastintoiminnon nollaaminen
4. [Meat ▲] Raaka-aineen asetus ja valmistuslämpötilan valinta
5. [Mode] Lämpötila- ja ajastintoiminnon valinta
6. [Hour °C/°F] Ajan asetus ja lämpötilayksikön valinta
7. [Taste ▼]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



8. Vyökiinnike/pöytätuki
9. Paristolokeron kansi



## Lähetin



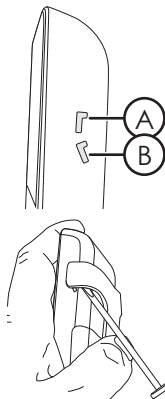
10. Mitta-anturin liitäntä
11. Seinäkiinnike
12. [°C/°F] Lähettimen/vastaanottimen yhdistäminen ja lämpötilayksikön valinta
13. [ON/OFF]
14. Paristolokeron kansi
15. Pöytätuki

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

### Vastaanotin

#### Vyökiinnike/pöytätuki

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



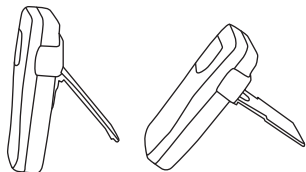
## Paristot

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

## Lähetin

### Pöytätuki

Taita auki lähettimen takana oleva pöytätuki. Pöytätuessa on kaksi eri asentoa.



**Huom.!** Jos pöytätuki käännetään vahingossa liian pitkälle, se irtoaa kiinnikkeestä vahingoittumisen estämiseksi. Paina pöytätuki takaisin kiinnikkeeseen, niin se toimii taas normaalisti.

## Paristot

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

## Lähettimen ja vastaanottimen yhteyden muodostaminen

### Ota huomioon seuraavat seikat:

- Muut samalla taajuudella toimivat langattomat laitteet voivat heikentää kantamaa.
- Lähettimen ja vastaanottimen väliset esteet vaikuttavat kaikkien langattomien laitteiden kantamaan (esim. betoniseinä heikentää signaalia huomattavasti kipsiseinää enemmän).

### Kokeile ongelmatilanteessa seuraavia keinoja:

- Selvitä, aiheuttavatko muut langattomat laitteet ongelmia sammuttamalla ne.
- Siirrä langattomia laitteita, lyhennä laitteiden välistä etäisyyttä ja poista lähettimen ja vastaanottimen väliset esteet, kuten huonekalut.



1. Liitä mitta-anturi lähettimen liitäntään (10).
2. Käynnistä lähetin asettamalla lähettimen takana oleva kytkin [ON/OFF] asentoon **ON**.
3. Käynnistä vastaanotin painamalla [ON/OFF] kunnes näyttö syttyy.  
**Huom.!** Vastaanotin pitää käynnistää 2 minuutin kuluessa lähettimen käynnistämisestä, jotta yhteenliittäminen onnistuu.
4. Paina lähettimen takana olevaa painiketta [°C/°F] kunnes lähettimestä kuuluu äänimerkki ja senhetkinen lämpötila näkyy vastaanottimen näytöllä. Laitteet on nyt liitetty yhteen.

### Huom.!

- Laitteiden välinen kantama optimaalisissa olosuhteissa ilman esteitä on 30 metriä. Sisätiloissa on paljon kantamaan vaikuttavia esteitä, kuten seiniä ja huonekaluja.
- Jos laitteet menettävät yhteyden, vastaanottimesta kuuluu äänimerkki 4 sekunnin välein ja näytöllä näkyy ---. Laitteet muodostavat yhteyden toisiinsa automaattisesti, kun ne ovat kantaman sisäpuolella. Jos laitteet eivät muodosta yhteyttä toisiinsa, siirrä ne lähemmäs toisiaan ja muodosta yhteys uudelleen. Sammuta ensin molemmat laitteet ja muodosta yhteys kappaleen Lähettimen ja vastaanottimen yhteyden muodostaminen mukaisesti.

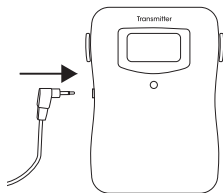
## Käyttö

### Liitä mitta-anturi lähettimeen.

**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 avotullelle.
- Älä käytä lämpömittaria mikroaaltouunissa.



## Lämpömittarin esiasetettujen lämpötilojen käyttö

### Huom.!

Jos olet valinnut esiasetetun lämpötilan, voit muuttaa lämpötilaa 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	TURKY	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 asetusta 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 aseta 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-anturiin 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"><li>• Tarkista että mitta-anturi on liitetty kunnolla lämpömittariin.</li><li>• Tarkasta paristot ja vaihda ne tarvittaessa.</li><li>• Onko mitta-anturi painettu kunnolla raaka-aineeseen?</li></ul>
Näytöllä lukee LLL tai HHH	Mitta-alue (0–300 °C/32–572 °F) on ylittynyt tai alittunut. Anna mitta-anturin sopeutua huonelämpötilaan ennen mittaamista.
Lämpötila ei näy näytöllä	Laitteet ovat saattaneet menettää yhteyden toisiinsa. Sijoita laitteet lähemmäs tai tee liitäntä uudelleen kappaleen Lähettimen ja vastaanottimen yhteyden muodostaminen.

## 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

## Lähetin

Paristot	2 kpl AAA/LR03
Suurin näyttölämpötila	300 °C/572 °F

## Mitta-anturi

Suurin lämpötila	300 °C/572 °F
Johdon pituus	105 cm
Johdon suurin lämpötila	380 °C

## Vastaanotin

Paristot	2 kpl AAA/LR03
Suurin näyttölämpötila	300 °C/572 °F
Hälytyksen lämpötilasäätö	0–300 °C
Ajastimen asetus	0–23 h 59 min

# Kabelloses Ofenthermometer

Art.Nr. 44-2239      Modell TPR307+TPX307

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.

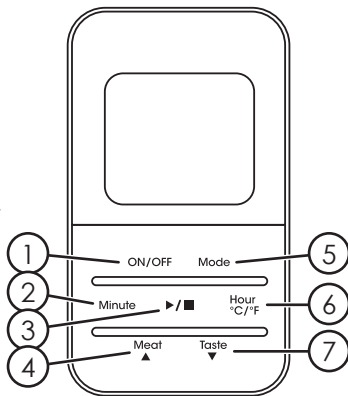
## Sicherheitshinweise

- 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 benutzte 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.

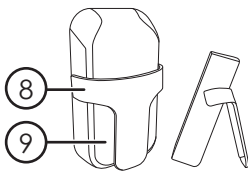
# Produktbeschreibung

## Empfänger

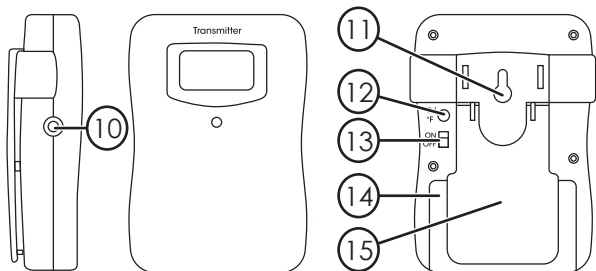
1. [ON/OFF] Ein/Aus
2. [Minute] Einstellung der Minuten
3. [▶/■] Start/Stopp und Zurücksetzen der Timerfunktion
4. [Meat ▲] Einstellung der Rohware und eigene Wahl der Zubereitungstemperatur
5. [Mode] Wahl der Temperatur- oder Timerfunktion
6. [Hour °C/°F] Einstellung der Stunden und Wahl der Temperatureinheit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



8. Gürtelclip/Tischstütze
9. Abdeckung über der Batteriehalterung



## Sender

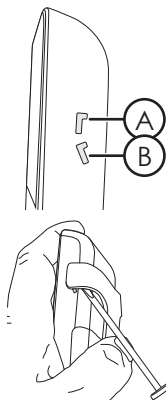


10. Anschluss für die Messsonde
11. Wandhalterung
12. [°C/°F] Verbindungsherstellung von Sender/Empfänger und Wahl der Temperatureinheit
13. [ON/OFF]
14. Abdeckung über der Batteriehalterung
15. Tischständer

## Vor dem ersten Gebrauch Empfänger

### Gürtelclip/Tischstütze

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





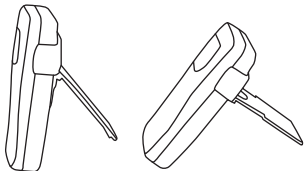
## Batterien

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

## Sender

### Tischständer

Die Tischstütze an der Rückseite des Senders ausklappen.  
Die Stütze hat zwei Positionen.



**Hinweis:** Wird die Tischstütze aus Versehen zu weit ausgeklappt, löst sie sich von der Halterung, um nicht kaputt zu gehen. Die Halterung wieder andrücken, dann funktioniert alles wie gehabt.

## Batterien

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

## Verbindung von Sender und Empfänger

### Bitte beachten:

- Andere Funkausrüstung, die auf der gleichen Frequenz sendet, kann die Reichweite beeinträchtigen.
- Die Reichweite jeder Funkausrüstung wird durch Hindernisse zwischen Sender und Empfänger beeinträchtigt (beispielsweise wird das Signal durch eine Betonwand deutlich stärker gedämpft als durch eine Gipswand).

### Bei Funktionsproblemen bitte folgende Lösungen testen:

- Sonstige Funkausrüstung abschalten, um zu prüfen, ob sie die Problemursache ist.
- Die Funkausrüstung versetzen und/oder den Abstand verringern. Außerdem die Zahl der Hindernisse (Wände, Möbel) zwischen Sender und Empfänger verringern.

1. Die Messsonde an den Eingang (10) am Sender anschließen.
2. Um den Sender einzuschalten, [ON/OFF] an der Rückseite des Senders auf **ON** setzen.
3. [ON/OFF] gedrückt gehalten bis das Display aufleuchtet, um den Empfänger einzuschalten. **Hinweis:** Der Empfänger muss innerhalb von 2 min nachdem der Sender eingeschaltet wurde ebenfalls eingeschaltet werden, damit die Verbindung hergestellt werden kann.
4. [°C/°F] auf der Senderrückseite gedrückt halten bis der Empfänger ein Tonsignal abgibt und die aktuelle Temperatur auf dem Display erscheint. Die Geräte sind jetzt miteinander verbunden.

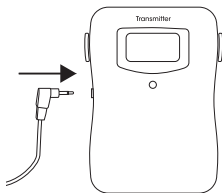
#### Hinweis:

- Die max. Reichweite für die Geräte bei optimalen Verhältnissen ohne Hindernisse beträgt 30 m. Im Innenbereich gibt es zahlreiche Hindernisse für das Signal, die beachtet werden müssen, z. B. Wände, Möbel und andere Einrichtungsgegenstände, Signale von anderer Funkausrüstung usw.
- Verlieren die Geräte die Verbindung zueinander, erklingt alle 4 Sekunden ein Tonsignal und das Display zeigt „--“ an. Verringert sich der Abstand zwischen den beiden Geräten wird die Verbindung automatisch wiederhergestellt. Kann die Verbindung nicht automatisch wiederhergestellt werden, die Geräte nahe einander aufstellen und die Verbindung manuell herstellen. Zunächst beide Geräte ausschalten und dann die Schritte, die im Abschnitt *Verbindung von Sender und Empfänger* oben beschrieben wurden, durchführen.

## Benutzung

### Die Messsonde an den Sender 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:

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

1. [MODE] gedrückt halten, bis einer der Begriffe „Well done“, „Medium“, „Medium rare“ oder „Rare“ auf dem Display erscheint.
2. Auf [Meat ▲] drücken, um die Rohware zu wählen.
3. Auf [Taste ▼] drücken, um die Zubereitungstemperatur auszuwählen.
4. Wenn die voreingestellte Temperatur erreicht wurde, piepst das Thermometer und die Temperatur blinkt auf dem Empfänger.
5. Das Tonsignal kann mit einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
6. [MODE] gedrückt halten, um das Display auf die normale Anzeige zurückzusetzen.

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

Roware	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	TURKY	80 °C/176 °F	-	-	-
Fisch	FISH	60 °C/140 °F	-	-	-
Hamburger	HAMBG	75 °C/167 °F	-	-	-

## Wahl einer eigenen Zubereitungstemperatur

1. Sicherstellen, dass keiner der Begriffe „Well done“, „Medium“, „Medium rare“ oder „Rare“ auf dem Display erscheint.
2. Wird einer der Begriffe angezeigt, [MODE] gedrückt halten, bis er erlischt.
3. [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*

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

### *Zeitmessung*

1. Auf [▶/■] drücken, um den Timer zu starten.
2. Auf [▶/■] drücken, um zu stoppen.
3. [▶/■] 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"><li>• Sicherstellen, dass die Messsonde korrekt an den Sender angeschlossen ist.</li><li>• Alle Batterien überprüfen und bei Bedarf auswechseln.</li><li>• Sicherstellen, dass die Messsonde korrekt in der Rohware sitzt.</li></ul>
Das Display zeigt „LLL“ oder „HHH“.	Der Messbereich (0–300 °C/32–572 °F) wurde über- oder unterschritten. Die Messsonde auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor eine erneute Messung durchgeführt wird.
Auf dem Display wird keine Temperatur angezeigt	Die Geräte haben womöglich den Kontakt zueinander verloren. Die Geräte näher zueinander aufstellen oder die Verbindung wie im Abschnitt <i>Verbindung von Sender und Empfänger</i> beschrieben herstellen.

## 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

### Sender

Batterien	2 × AAA/LR03
Max. Anzeigetemperatur	300 °C/572 °F

### Messsonde

Höchsttemperatur	300 °C/572 °F
Kabellänge	105 cm
Höchsttemperatur Kabel	380 °C

### Empfänger

Batterien	2 × AAA/LR03
Max. Anzeigetemperatur	300 °C/572 °F
Temperatureinstellung für den Alarm	0–300 °C
Zeiteinstellung Timer	0–23 Std. 59 min

# Declaration of Conformity



Hereby, Clas Ohlson AB declares that following product(s):

**Wireless Meat Thermometer**  
**44-2239**  
**TPR307+TPX307**

is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EC and 2014/35/EC.

Article 3.1a (Health):	EN 62479:2010
Article 3.1a (Safety):	EN 60950:2006 +A11:2009+A1:2010 +A12:2011+A2:2013
Article 3.1b (EMC):	EN 301 489-1 v1.9.2 EN 301 489-3 v1.6.1
Article 3.2 (Radio):	EN 300 220-1 v2.4.1 EN 300 220-2 v2.4.1

Insjön, Sweden, March 2017

Henrik Alfredsson  
Technical Manager

Insjön, Sweden, August ,2017

CLAS OHLSON AB, SE-793 85 INSJÖN, SWEDEN

## SVERIGE

KUNDTJÄNST

Tel: 0247/445 00

Fax: 0247/445 09

E-post: kundservice@clasohlson.se

www.clasohlson.se

INTERNET

BREV

Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

---

## NORGE

KUNDESENTER

Tlf.: 23 21 40 00

Faks: 23 21 40 80

E-post: kundesenter@clasohlson.no

www.clasohlson.no

Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum,

0105 OSLO

INTERNETT

POST

---

## SUOMI

ASIAKASPALVELU

Puh: 020 111 2222

Sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi

www.clasohlson.fi

Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B,

00100 HELSINKI

INTERNET

OSOITE

---

## GREAT BRITAIN

CUSTOMER SERVICE

Contact number: 020 8247 9300

E-mail: customerservice@clasohlson.co.uk

www.clasohlson.co.uk

10 – 13 Market Place

Kingston Upon Thames

Surrey

KT1 1JZ

INTERNET

POSTAL

---

## DEUTSCHLAND

KUNDENSERVICE

Hotline: 040 2999 78111

E-Mail: kundenservice@clasohlson.de

www.clasohlson.de

Clas Ohlson GmbH, Jungfernstieg 38,

20354 Hamburg

HOMEPAGE

POSTANSCHRIFT