TEMOLA

TM40 OPERATING INSTRUCTIONS

TEMOLA

www.temola.net
Copyright by DJ Precision Co., LTD.
TEMOLA®, the TEMOLA® logo is registered trademarks of DJ Precision Co., LTD. All rights reserved.

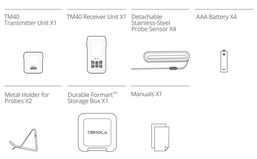
EN

CONGRATULATIONS

TEMOLA® is a DJ PRECISION owned brand, who focuses in kitchen appliances, TEMOLA® TM40 is an instant precision thermometer used for many applications, including but not limited to cooking, With proper care, it will offer accurate measurements for years.

IN THE BOX

Check that all the following items are in your package. If any item is missing, please contact us by Support@temola.net



QUICK GUIDE FOR AN IMMEDIATE START:

PROBE TIMER BUTTON:

- Press once to choose the probe (4 probes to choose from)
- Press for 3 seconds to start timer setting
- Press for 3 seconds to switch betweenPROBE and TIMER

°F/°C BUTTON:

- Press once to switch between Fahrenheit and Celsius
- Press for 3 seconds to turn on/off the receiver
- In order to save power, the devices will be off automatically if the tested temperature is under 104°F (40°C) for 60 mins no-operation.

ST/SP CLEAR BUTTON:

IN PROBE MODE	IN TIMER MODE
Press once to start the temperature set for each taste	Press once to start the timer setting
Press again to fix the temperature set for each taste	Press again to pause the timer
	Press for 3 seconds to clear the timer setting

MEAT HR/▲ BUTTON:

IN PROBE MODE	IN TIMER MODE
Press once to choose the type of meat	Press to set the timer

TASTE MIN/▼ BUTTON:

IN PROBE MODE	IN TIMER MODE
Press once to choose the taste of meat	Press to set the timer

READY-TO-GO

Meat and Alarm Temperature Settings

Step 1
Press the **PROBE/TIMER** button to select PROBE1, PROBE2, PROBE3 or PROBE4

Step 2
Press the **MEAT/HR** button to select Meat Type (9 Types-Beef, Veal, Turkey, Chicken, Pork, Lamb, Fish, Hamburg, Self-defined)

Step 3
Press the **TASTE/MIN** button to select Taste Level (5 Types- Rare, Med Rare, Medium, Med Well, Well Done)

Step 4
(Step 4 is for self-defined taste only. No need for standard tastes)
Press **ST/SP/CLEAR** to adjust the alarm temperature to set your specific taste. When temperature value blinks, press **MEAT/HR**（increase） or **TEATE/MIN**（decrease） to set your desire temperature. Press **ST/SP/CLEAR** to confirm the temperature set. （Press any button to turn off alarm function when the receiver starts beeping）

Timer Settings (After the Meat and Alarm Temperature Settled)

Press **PROBE/TIMER** for 3 seconds to start timer setting

- **Count Up Timer Setting (No alarm function)**
  Press **ST/SP/CLEAR** button to start Count Up Timer
- **Count Down Timer Setting**

  Step 1
  Press **MEAT/HR** or **TEATE/MIN** to set up hours or minutes

  Step 2
  Press **ST/SP/CLEAR** button to start Count Down Timer
- **Stop Timer**
  Press **ST/SP/CLEAR** button again to Stop Timer
- **Clear The Time Setting**
  When the timer stops, press and hold **ST/SP/CLEAR** button for 3 seconds to clear timer setting

Alarm Bell Rings

Either the measured temperature is higher than the set temperature, or the countdown timer is over, the Alarm Bell Rings. Press any button to stop the alarm and get ready to enjoy your meat!

FEATURES

- Pre-programmed cooking temperature for different meats and tastes.
- 5 function keys:
- Taste selection setting: from rare to well done.
- Alarms when target temperature is reached or time is up.
- 4 stainless steel probe with 1m heat resistant wire.
- °F/ °C switchable.
- Backlight: Clear and Bright backlight. Press any key to turn ON the backlight for 10 seconds.
- Count down and up timer, up to 24Hours.
- Wireless transmission up to 490ft in open space.
- Temperature range: 32 °F to 482 °F(0 °C to 250 °C), lower the temperature shows LLL, and higher the temperature shows HHH.
- 4 probes to test 4 kinds of meats at the same time.
- Time display.
- Built-in magnets in both the transmitter and the receiver.
- Pre-Programmed as well as self-defined temperature settings. The TM40 has been pre-programmed with ideal temperatures for 40 kinds of taste levels.

		WELL DONE		MED WELL		MEDIUM		MED RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	**BEEF**	77	170	74	165	71	160	63	145	60	140
2	**VEAL**	77	170	71	160	63	145	60	140		
3	**TURKEY**	79	175								
4	**CHICKEN**	79	175								
5	**PORK**	77	170	74	165	71	160				
6	**LAMB**	77	170	74	165	71	160	63	145		
7	**FISH**	58	137								
8	**HAMBURG**	71	160								
9	**SELF-DEFINED**										

INSTRUMENT OPERATION

A. Installing the Battery in the Monitor
1. Open the battery compartment cover on the back of the monitor.
2. Insert 2 AAA batteries as indicated and close the battery cover.
3. Press to turn on the device and hold for 3 seconds to turn it off.

B. Installing the Battery in the Transmitter
1. Open the battery compartment cover on the back of the transmitter.
2. Insert 2 AAA batteries as indicated and close the battery cover.
3. Press to turn on the device and hold for 3 seconds to turn it off.

C. Probe Selection
Turn on the receiver, and the default display is meat and taste for probe 1.

Press PROBE/TIMER select PROBE 1 - > PROBE 2 - > PROBE 3- >PROBE 4 in sequence.

D. Meat Selection

Press the MEAT/HR▲ button on the receiver, to select the type of meat you'd like to cook. The display shows the type of meat and the probe is ready to measure. Each press will change the display the following types in sequence: **BEEF / VEAL / TURKEY / CHICKEN/PORK / LAMB / FISH / HAMBURGER / SELF-DEFINED**
NOTE: If the probe is not connected to the transmitter, the current temperature will display LLL.
IMPORTANT: The transmitter will transmit the temperature every 1.5 seconds . Once the temperature changes, the receiver will update automatically.

E. Taste Selection
1. For Pre-programmed temperature setting: To select the taste level of the meat , press TASTE MIN/▼ button. The different taste options are: **WELL DONE / MED WELL / MEDIUM / MED RARE / RARE**. Press twice to confirm. Press PROBE/TIMER for 3 seconds to complete the process.
2. For manual temperature setting to select the taste level of the meat, press TASTE MIN/▼ button. The different taste options are: **WELL DONE / MED WELL / MEDIUM / MED RARE / RARE**. Press ST/SP CLEAR button. The TEMP SET number will be flashing and press MEAT HR/▲ and TASTE MIN/▼ to set target temperature manually and then press PROBE/TIMER for 3 seconds to complete the process.
3. The corresponding preset temperature will show on the monitor as **"TEMP SET"**
4. The alarm bell will ring once reaching the temperature or time is up. Press any key to stop the beep sound.

F. Selecting °F or °C

Press °F/°C or °F/°C once to switch between Fahrenheit and Celsius.

G. Timer Settings

1. Hold PROBE/TIMER about 3 seconds into the timer mode. Press MEAT HR/▲ for hours and for minutes. It will show the seconds when the hours number is 00.
2. Press PROBE/TIMER button to start Count Down Timer. Press ST/SP CLEAR button again to Stop Timer
3.Press ST/SP CLEAR for 3 seconds to clear the time numbers when you want to start anew.
4. The 'colon' between time numbers will flash when the timer runs.

H. Turn On/Off the Units

Press °F/°C button on the receiver to turn on/off the receiver;

Press °F/°C button on the transmitter to turn on/off the transmitter.
In order to save power, the devices will be off automatically if the tested temperature is under 104°F (40°C) for 60 mins no-operation.

RECEIVER FEATURES HELPFUL HINTS

- If the receiver and / or the transmitter display LLL instead of the probe temperature, wait for probe to reach room temperature. If LLL is still displayed or you get a false temperature, squeeze the probe jacks harder into the transmitter and twist them back and forth so they make good connection. If the problem still persists it is likely the internal probe wire has shorted out either through moisture or heat damage.
- Do not immerse the probe in water while cleaning.
- Keep the probe or probe wire away from flames.
- If the temperature displayed seems to read too high or the temperature seems to increase too quickly, check to make sure the probe tip is not poking through the food to outside. Reposition the probe tip in the center of the thickest part of food. Avoid touching bone or heavy fat areas.

CAUTIONS

1) Always wear a heat resistant glove to touch the stainless-steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
2) Keep the stainless-steel probe sensors and wires away from children.
3) Clean the stainless-steel probes and dry thoroughly after each and every use.
4) Do not use the receiver in the rain. It is NOT waterproof. Do not immerse it in water.
5) Do not expose the plugs of the stainless-steel probes or the plug-in holes of the transmitter to water or any liquid. This will result in a bad connecting and faulty readings.
6) Do not expose the receiver or transmitter to direct heat or hot surface.
7) Do not use stainless-steel probes in microwave oven.
8) This probe is for measuring the temperature of meat and poultry, not for oven temperatures.
9) Do not expose probe or probe wire to open flames or barbeque. Doing so can deteriorate the probe.
10) When temperature is higher than 250 °C (482 °F), stop using the probe.

CLEANING

1) Always wear a heat resistant glove to touch the stainless-steel probe sensors or wires during or just after cooking. Do not touch with bare hands.
2) Keep the stainless-steel probe sensors and wires away from children.
3) Wash the metal probe tips with hot soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the probe in water while cleaning.
4) Wipe the transmitter and receiver with damp cloth. Do not immerse either in water.

PRODUCT WARRANTY

This instrument carries a one-year warranty from date of purchase. During this period, products that prove to be defective will, at the discretion of TEMOLA®, be either repaired or replaced without charge.

REPAIR SERVICES

TEMOLA® offers a full repair service for TM40 damaged for any reason. Contact Technical Support by
Email: Support@temola.net

DE

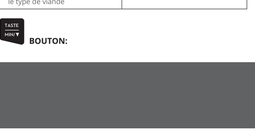
GLÜCKWÜNSCHE

TEMOLA® ist eine Marke von DJ PRECISION, die sich auf Küchengeräte konzentriert. TEMOLA® TM40 ist ein Sofortpräzisionsthermometer, das für viele Anwendungen verwendet wird, einschließlich, aber nicht beschränkt auf das Kochen. Bei richtiger Pflege bietet es jahrelang genaue Messungen.

IN DER BOX

Überprüfen Sie, ob alle folgenden Artikel in Ihrem Paket enthalten sind. Wenn ein Artikel fehlt, kontaktieren Sie uns bitte unter Support@temola.net

KURZANLEITUNG FÜR EINEN SOFORTIGEN START:



PROBE TIMER BUTTON:

- Appuyez une fois pour choisir la sonde (4 sondes au choix)
- Appuyez pendant 3 secondes pour démarrer le réglage de la minuterie
- Appuyez pendant 3 secondes pour basculer entre PROBE et TIMER

°F/°C BUTTON:

- Appuyez une fois pour basculer entre Fahrenheit et Celsius
- Appuyez pendant 3 secondes pour allumer / éteindre le récepteur
- Afin d'économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement si la température testée est inférieure à 104 °F (40 °C) pendant 60 minutes sans fonctionnement.

ST/SP CLEAR BUTTON:

EN MODE SONDE	EN MODE TIMER
Appuyez une fois pour démarrer le réglage de la température pour chaque goût	Appuyez pour démarrer le réglage de la minuterie
Appuyez à nouveau pour fixer la température réglée pour chaque goût	Appuyez à nouveau pour mettre la minuterie en pause
	Appuyez pendant 3 secondes pour effacer le réglage de la minuterie.

MEAT HR/▲ BUTTON:

EN MODE SONDE	EN MODE TIMER
Appuyez une fois pour choisir le type de viande	Appuyez pour régler la minuterie

TASTE MIN/▼ BUTTON:

IN MODALITÀ SONDA	IN MODALITÀ TIMER
Premere una volta per scegliere il gusto della carne	Premere per impostare il timer

PRONTO AD ANDARE

Impostazioni della Temperatura della Carne e Dell'Allarme

Passo 1
Premere il pulsante **PROBE/TIMER** per selezionare PROBE1, PROBE2, PROBE3 o PROBE4

Passo 2
Premere il pulsante **MEAT/HR** per selezionare il tipo di carne (9 tipi di manzo, vitello, tacchino, pollo, maiale, agnello, pesce, Amburgo, auto-definito)

Passaggio 3
Premere il pulsante **TASTE/MIN** button per selezionare il livello di gusto (5 tipi-Rare, Med Rare, Medium, Med Well, Well Done)

Passaggio 4
(Il passaggio 4 è solo per il gusto auto-definito. Non sono necessari gusti standard) Premere **ST/SP/CLEAR** per regolare la temperatura dell'allarme per impostare il proprio gusto specifico
Quando il valore della temperatura lampeggia, premere **MEAT/HR**(aumenta) o **TEATE/MIN** (diminuire)per impostare la temperatura desiderata, premere **ST/SP/CLEAR** per confermare l'impostazione della temperatura
(Premere un pulsante qualsiasi per disattivare la funzione di allarme quando il ricevitore inizia a emettere un segnale acustico)

Impostazioni del timer (dopo che la carne e la temperatura dell'allarme si sono stabilizzate)

Premere **PROBE/TIMER** per 3 secondi per avviare l'impostazione del timer

- **Impostazione del timer per il conto alla rovescia (nessuna funzione di allarme)**
  Premere il pulsante **ST/SP/CLEAR** per avviare il timer per il conto alla rovescia
- **Conto alla rovescia**

  Passo 1
  Premere **MEAT/HR** o **TEATE/MIN** per impostare ore o minuti

  Passo 2
  Premere il pulsante **ST/SP/CLEAR** per avviare il conto alla rovescia
- **Stop Timer**
  Premere nuovamente il pulsante **ST/SP/CLEAR** per arrestare il timer
- **Cancella l'impostazione dell'ora**
  Quando il timer si ferma, premere e tenere premuto il pulsante **ST/SP/CLEAR** per 3 secondi per cancellare l'impostazione del timer

Suona il Campanello d'Allarme

O la temperatura misurata è superiore alla temperatura impostata o il timer del conto alla rovescia è terminato, la campana di allarme suona.
Premi un pulsante qualsiasi per interrompere l'allarme e preparati a goderti la tua carne!

EN MODE SONDE / EN MODE TIMER

Appuyez une fois pour choisir le goût de la viande | Appuyez pour régler la minuterie

PRÊT À PARTIR

Paramètres de température de la viande et d'alarme

Étape 1
Appuyez sur le bouton **PROBE/TIMER** pour sélectionner PROBE1, PROBE2, PROBE3 ou PROBE4.

Étape 2
Appuyez sur le bouton **MEAT/HR** pour sélectionner le type de viande (9 types-bœuf, veau, dinde, poulet, porc, agneau, poisson, Hamburg, auto-défini) (9 Types-Beef, Veal, Turkey, Chicken, Pork, Lamb, Fish, Hamburg, Self-defined).

Étape 3
Appuyez sur le bouton **TASTE/MIN** pour sélectionner le niveau de goût (5 types-Rare, Med Rare, Medium, Med Well, Well Done).

Étape 4
(Il n'est pas nécessaire de suivre l'étape 4 pour les goûts définis par vous-même. Pas besoin de goûts standard). Appuyez sur **ST/SP/CLEAR** pour régler la température de l'alarme afin de définir votre goût spécifique.
Lorsque la valeur de température clignote, appuyez sur **MEAT/HR** (augmente) ou **TEATE/MIN** (diminution) pour régler la température souhaitée, appuyez sur **ST/SP/CLEAR** pour confirmer le réglage de la température.
(Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver la fonction d'alarme lorsque le récepteur commence à émettre un bip).

Réglage de la minuterie (une fois la viande et la température d'alarme réglées)

Appuyez sur **PROBE / TIMER** pendant 3 secondes pour démarrer le réglage de la minuterie.

- **Réglage du compte à rebours (pas de fonction d'alarme)**
  Appuyez sur le bouton **ST/SP/CLEAR** pour démarrer le compte à rebours
- **Compte à rebours**

  Étape 1
  Appuyez sur **MEAT/HR** ou **TEATE/MIN** pour régler les heures ou les minutes.

  Étape 2
  Appuyez sur le bouton **ST/SP/CLEAR** pour démarrer le compte à rebours.
- **Arrêter la minuterie**
  Appuyez à nouveau sur le bouton **ST/SP/CLEAR** pour arrêter la minuterie.
- **Effacer le réglage de l'heure**
  Lorsque la minuterie s'arrête, appuyez sur le bouton **ST/ SP/CLEAR** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour effacer le réglage de la minuterie

Anneaux de sonnerie d'alarme

Soit la température mesurée est supérieure à la température réglée, soit le compte à rebours est terminé, la sonnerie d'alarme retentit.
Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme et soyez prêt à déguster votre viande!

PROBE TIMER TASTE:

- Einmal drücken, um die Sonde auszuwählen (4 Sonden zur Auswahl)
- Drücken Sie 3 Sekunden lang, um die Timereinstellung zu starten
- Drücken Sie 3 Sekunden lang, um zwischen zu wechseln PROBE und TIMER

°F/°C TASTE:

- Drücken Sie einmal, um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln
- Drücken Sie 3 Sekunden lang, um den Empfänger ein- und auszuschalten
- Um Strom zu sparen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, wenn die getestete Temperatur 60 Minuten lang ohne Betrieb unter 40 °C liegt.

ST/SP CLEAR TASTE:

IM PROBENMODUS	IM TIMER-MODUS
Einmal drücken, um die für jeden Geschmack eingestellte Temperatur zu starten	Einmal drücken, um die Timer-Einstellung zu starten
Drücken Sie erneut, um die für jeden Geschmack eingestellte Temperatur festzulegen	Drücken Sie erneut, um den Timer anzuhalten
	Drücken Sie 3 Sekunden lang, um die Timer-Einstellung zu löschen

MEAT HR/▲ TASTE:

IM PROBENMODUS	IM TIMER-MODUS
Einmal drücken, um die Fleischsorte auszuwählen	Drücken Sie, um den Timer einzustellen

TASTE MIN/▼ TASTE:

PROBE TIMER TASTE:

- Einmal drücken, um die Sonde auszuwählen (4 Sonden zur Auswahl)
- Drücken Sie 3 Sekunden lang, um die Timereinstellung zu starten
- Drücken Sie 3 Sekunden lang, um zwischen zu wechseln PROBE und TIMER

°F/°C TASTE:

- Drücken Sie einmal, um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln
- Drücken Sie 3 Sekunden lang, um den Empfänger ein- und auszuschalten
- Um Strom zu sparen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, wenn die getestete Temperatur 60 Minuten lang ohne Betrieb unter 40 °C liegt.

ST/SP CLEAR TASTE:

IM PROBENMODUS	IM TIMER-MODUS
Einmal drücken, um die Timer-Einstellung zu starten	Einmal drücken, um die Timer-Einstellung zu starten
Drücken Sie erneut, um die für jeden Geschmack eingestellte Temperatur festzulegen	Drücken Sie erneut, um den Timer anzuhalten
	Drücken Sie 3 Sekunden lang, um die Timer-Einstellung zu löschen

MEAT HR/▲ TASTE:

IM PROBENMODUS	IM TIMER-MODUS
Einmal drücken, um die Fleischsorte auszuwählen	Drücken Sie, um den Timer einzustellen

TASTE MIN/▼ TASTE:

EIGENSCHAFTEN

- Vorprogrammierte Kochtemperatur für verschiedene Fleisch- und Geschmacksrichtungen.
- 5 Funktionstasten:
- Geschmacksauswahl: von selten bis gut gemacht.
- Alarme, wenn die Zieltemperatur erreicht ist oder die Zeit abgelaufen ist.
- 4 Edelstahlsonde mit 1 m hitzebeständigem Draht.
- °F/°C umschaltbar.
- Hintergrundbeleuchtung: Klare und helle Hintergrundbeleuchtung. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Hintergrundbeleuchtung 10 Sekunden lang einzuschalten.
- Countdown-Timer bis zu 24 Stunden.
- Drahtlose Übertragung bis zu 490 Fuß im offenen Raum.
- Temperaturbereich: 32 °C bis 482 °C (0 °C bis 250 °C), niedrigere Temperatur zeigt LLL und höhere Temperatur zeigt HHH.
- 4 Sonden zum gleichzeitigen Testen von 4 Fleischsorten.
- Eingebaute Magnete sowohl im Sender als auch im Empfänger.
- Vorprogrammierte sowie selbst definierte Temperatureinstellungen. Das TM40 wurde mit idealen Temperaturen für 40 Geschmacksstufen vorprogrammiert.

		WELL DONE		MED WELL		MEDIUM		MED RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	**BEEF**	77	170	74	165	71	160	63	145	60	140
2	**VEAL**	77	170	71	160	63	145	60	140		
3	**TURKEY**	79	175								
4	**CHICKEN**	79	175								
5	**PORK**	77	170	74	165	71	160				
6	**LAMB**	77	170	74	165	71	160	63	145		
7	**FISH**	58	137								
8	**HAMBURG**	71	160								
9	**SELF-DEFINED**										

INSTRUMENT OPERATION

A. Einlegen der Batterie in den Monitor
1. Öffnen Sie die Batteriefachabdeckung auf der Rückseite des Monitors.
2. Legen Sie wie angegeben 2 AAA-Batterien ein und schließen Sie die Batterieabdeckung.
3. Drücken Sie, um das Gerät einzuschalten, und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um es auszuschalten.

B. Einlegen der Batterie in den Sender
1. Öffnen Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Senders.
2. Legen Sie wie angegeben 2 AAA-Batterien ein und schließen Sie die Batterieabdeckung.
3. Drücken Sie, um das Gerät einzuschalten, und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um es auszuschalten.

C. Sondenauswahl
Schalten Sie den Empfänger ein und die Standardanzeige ist Fleisch und Geschmack für Sonde 1.

Drücken PROBE/TIMER PROBE 1 -> PROBE 2 -> PROBE 3-> PROBE 4 auszuwählen.

D. Fleischauswahl
Drücken Sie die Taste MEAT/HR▲ am Empfänger, um die Fleischsorte auszuwählen, die Sie kochen möchten. Das Display zeigt die Fleischsorte an und die Sonde ist messbereit. Mit jedem Drücken ändert die Anzeige die folgenden Typen in der Reihenfolge:
RINDFLEISCH / VEAL / TÜRKEI / HÜHNCHEN / SCHWEINE / LAMM / FISCH / HAMBURGER
HINWEIS: Wenn die Sonde nicht an den Sender angeschlossen ist, zeigt die aktuelle Temperatur LLL an.
WICHTIG: Der Sender überträgt die Temperatur alle 1,5 Sekunden. Sobald sich die Temperatur ändert, wird der Empfänger automatisch aktualisiert.

E. Geschmacksauswahl
1. Für vorprogrammierte Temperatureinstellung: Um die Geschmacksstufe des Fleisches auszuwählen, Drücken Sie TASTE MIN/▼ Taste. Die verschiedenen Geschmacksoptionen sind GUT **GEMACHT / MITTEL GUT / MITTEL / MITTEL SELTEN / SELTEN**. Drücken Sie zweimal zur Bestätigung.
Drücken Sie PROBE/TIMER für 3 Sekunden, um den Vorgang abzuschließen.
2. Zur manuellen Temperatureinstellung wählen Sie den Geschmacksgrad des Fleisches, Drücken Sie TASTE MIN/▼ die Taste. Die verschiedenen Geschmacksoptionen sind: **GUT GEMACHT / MITTEL GUT / MITTEL / MITTEL SELTEN / SELTEN**. Drücken Sie ST/SP CLEAR Taste. Die TEMP SET-Nummer blinkt und drückt MEAT HR/▲ und TASTE MIN/▼ um die Zieltemperatur manuell einzustellen und dann zu drücken PROBE/TIMER für 3 Sekunden, um den Vorgang abzuschließen.
3. Die entsprechende voreingestellte Temperatur wird auf dem Monitor als **"TEMP SET"** angezeigt.
4. Die Alarmglocke läutet, sobald die Temperatur erreicht ist oder die Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen.

F. Wählen Sie °F oder °C

Drücken Sie °F/°C oder °F/°C einmal zwischen Fahrenheit und Celsius wechseln.

G. Timer-Einstellungen

1. Halten PROBE/TIMER ca. 3 Sekunden in den Timer-Modus. Drücken Sie MEAT HR/▲ für Stunden und für Minuten. Es werden die Sekunden angezeigt, in denen die Stundenzahl 00 ist.
2. Drücken Sie die ST/SP CLEAR Taste, um den Countdown-Timer zu starten
Drücken Sie die ST/SP CLEAR Taste erneut, um den Timer zu stoppen
3.Drücken Sie ST/SP CLEAR für 3 Sekunden, um die Zeitnummer zu löschen, wenn Sie neu starten möchten.
4. Der Doppelpunkt zwischen den Zeitnummern blinkt, wenn der Timer läuft.

H. Ein- / Ausschalten der Geräte

Drücken Sie die Taste °F/°C am Empfänger, um den Empfänger ein- und auszuschalten.
Drücken Sie die Taste °F/°C am Sender, um den Sender ein- und auszuschalten.
Um Strom zu sparen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, wenn die getestete Temperatur 60 Minuten lang ohne Betrieb unter 40 ° C liegt.

NÜTZLICHE HINWEISE

•Wenn der Empfänger und / oder der Sender LLL anstelle der Sondentemperatur anzeigen, warten Sie, bis die Sonde Raumtemperatur erreicht hat. Wenn LLL weiterhin angezeigt wird oder Sie eine falsche Temperatur erhalten, drücken Sie die Sondenbuchsen fester in den Sender und drehen Sie sie hin und her, damit sie einen guten Kontakt haben. Wenn das Problem weiterhin besteht, ist es wahrscheinlich, dass der interne Sondendraht durch Feuchtigkeits- oder Hitzeschäden kurzgeschlossen wurde.
•Tauchen Sie die Sonde während der Reinigung nicht in Wasser.
•Halten Sie die Sonde oder den Sondendraht von Flammen fern.
•Wenn die angezeigte Temperatur zu hoch zu sein scheint oder die Temperatur zu schnell zu steigen scheint, stellen Sie sicher, dass die Sondenspitze nicht durch das Lebensmittel nach außen ragt. Positionieren Sie die Sondenspitze in der Mitte des dicksten Teils des Lebensmittels. Vermeiden Sie es, Knochen oder schwere Fettbereiche zu berühren.

VORSICHTSMASSNAHMEN

1) Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh, um die Sensoren oder Drähte der Edelstahlsonde während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
2)Halten Sie die Sondensensoren und -kabel aus Edelstahl von Kindern fern.
3)Reinigen Sie die Edelstahlsonden und trocknen Sie sie nach jedem Gebrauch gründlich ab.
4)Verwenden Sie den Empfänger nicht im Regen. Es ist NICHT wasserdicht. Tauchen Sie es nicht in Wasser.
5)Setzen Sie die Stopfen der Edelstahlsonden oder die Stecklöcher des Senders weder Wasser noch Flüssigkeiten aus. Dies führt zu einer schlechten Verbindung und zu fehlerhaften Messungen.
6)Setzen Sie den Empfänger oder Sender keiner direkten Hitze oder heißen Oberflächen aus.
7)Verwenden Sie keine Edelstahlsonden in einer Mikrowelle.
8)Diese Sonde dient zur Messung der Temperatur von Fleisch und Geflügel, nicht für Ofentemperaturen.
9)Setzen Sie die Sonde oder den Sondendraht keinen offenen Flammen oder Grills aus. Andernfalls kann die Sonde beschädigt werden.
10)Wenn die Temperatur höher als 482 ° C ist, verwenden Sie die Sonde nicht mehr.

REINIGUNG

1)Tragen Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh, um die Sensoren oder Drähte der Edelstahlsonde während oder kurz nach dem Kochen zu berühren. Nicht mit bloßen Händen berühren.
2)Halten Sie die Sondensensoren und -kabel aus Edelstahl von Kindern fern.
3)Waschen Sie die Metallsondenspitzen mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Tauchen Sie die Sonde während der Reinigung nicht in Wasser.
4)Wischen Sie Sender und Empfänger mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie auch nicht in Wasser.

PRODUKTGARANTIE

Für dieses Instrument gilt eine einjährige Garantie ab Kaufdatum. Während dieser Zeit werden Produkte, die sich als defekt herausstellen, nach Ermessen von TEMOLA® entweder repariert oder kostenlos ersetzt.

REPARATURDIENSTLEISTUNGEN

TEMOLA® bietet einen vollständigen Reparaturservice für TM40, das aus irgendeinem Grund beschädigt wurde.
Wenden Sie sich an den technischen Support von
E-Mail: Support@temola.net.

FR

FÉLICITATIONS

TEMOLA® est une marque appartenant à DJ PRECISION, qui se concentre sur les appareils de cuisine. TEMOLA® TM40 est un thermomètre de précision instantanée utilisé pour de nombreuses applications, y compris, mais sans s'y limiter, la cuisson. Avec les soins appropriés, il offrira des mesures précises pendant des années.

DANS LA BOÎTE

Vérifiez que tous les articles suivants sont dans votre colis. S'il manque un article, veuillez nous contacter à Support@temola.net

GUIDE RAPIDE POUR UN DÉMARRAGE IMMÉDIAT :

PROBE TIMER BOUTON:

- Appuyez une fois pour basculer entre Fahrenheit et Celsius
- Appuyez pendant 3 secondes pour allumer / éteindre le récepteur
- Afin d'économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement si la température testée est inférieure à 104 °F (40 °C) pendant 60 minutes sans fonctionnement.

ST/SP CLEAR BOUTON:

EN MODE SONDE	EN MODE TIMER
Appuyez une fois pour démarrer le réglage de température pour chaque goût	Appuyez pour démarrer le réglage de la minuterie
Appuyez à nouveau pour fixer la température réglée pour chaque goût	Appuyez à nouveau pour mettre la minuterie en pause
	Appuyez pendant 3 secondes pour effacer le réglage de la minuterie.

MEAT HR/▲ BOUTON:

EN MODE SONDE	EN MODE TIMER
Appuyez une fois pour choisir le type de viande	Appuyez pour régler la minuterie

TASTE MIN/▼ BOUTON:

IN MODALITÀ SONDA	IN MODALITÀ TIMER
Premere una volta per scegliere il gusto della carne	Premere per impostare il timer

PRONTO AD ANDARE

Impostazioni della Temperatura della Carne e Dell'Allarme

Passo 1
Premere il pulsante **PROBE/TIMER** per selezionare PROBE1, PROBE2, PROBE3 o PROBE4

Passo 2
Premere il pulsante **MEAT/HR** per selezionare il tipo di carne (9 tipi di manzo, vitello, tacchino, pollo, maiale, agnello, pesce, Amburgo, auto-definito)

Passaggio 3
Premere il pulsante **TASTE/MIN** button per selezionare il livello di gusto (5 tipi-Rare, Med Rare, Medium, Med Well, Well Done)

Passaggio 4
(Il passaggio 4 è solo per il gusto auto-definito. Non sono necessari gusti standard) Premere **ST/SP/CLEAR** per regolare la temperatura dell'allarme per impostare il proprio gusto specifico
Quando il valore della temperatura lampeggia, premere **MEAT/HR**(aumenta) o **TEATE/MIN** (diminuire)per impostare la temperatura desiderata, premere **ST/SP/CLEAR** per confermare l'impostazione della temperatura
(Premere un pulsante qualsiasi per disattivare la funzione di allarme quando il ricevitore inizia a emettere un segnale acustico)

Impostazioni del timer (dopo che la carne e la temperatura dell'allarme si sono stabilizzate)

Premere **PROBE/TIMER** per 3 secondi per avviare l'impostazione del timer

- **Impostazione del timer per il conto alla rovescia (nessuna funzione di allarme)**
  Premere il pulsante **ST/SP/CLEAR** per avviare il timer per il conto alla rovescia
- **Conto alla rovescia**

  Passo 1
  Premere **MEAT/HR** o **TEATE/MIN** per impostare ore o minuti

  Passo 2
  Premere il pulsante **ST/SP/CLEAR** per avviare il conto alla rovescia
- **Stop Timer**
  Premere nuovamente il pulsante **ST/SP/CLEAR** per arrestare il timer
- **Cancella l'impostazione dell'ora**
  Quando il timer si ferma, premere e tenere premuto il pulsante **ST/SP/CLEAR** per 3 secondi per cancellare l'impostazione del timer

Suona il Campanello d'Allarme

O la temperatura misurata è superiore alla temperatura impostata o il timer del conto alla rovescia è terminato, la campana di allarme suona.
Premi un pulsante qualsiasi per interrompere l'allarme e preparati a goder