



# TFA THERMOWIRE®

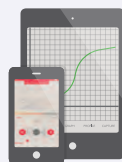
## Smartphone Gourmet-Thermometer

Geschmack auf den Punkt  
Taste at its best



by  
**LAVATOOLS**

Für: iPhone 4S, iPad 2, iPod Touch 4. Gen. (und höher/ or higher), Android™ 4.0 (und höher/ or higher) - Samsung Galaxy S4, Sony Xperia Z2, LG G3 und viele mehr/ and many more ...  
iPhone, iPad and iPod Touch are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries.  
Android is a trademark of Google Inc.



Kochen wie die Profis mit 100 % Geling-Garantie  
Cook like a chef - 100% success guaranteed

Erfahren Sie das Geheimnis, wie Braten, Steaks und andere Gerichte immer perfekt gelingen: Überwachen Sie die Kerntemperatur!

Für Backofen und Grill, ideal auch zum Garen bei Niedrigtemperatur, mit vorprogrammierten Fleischarten und Garstufen, Gourmet-Tipps und der Möglichkeit, eigene Kochprofile zu erstellen. Kostenlose App zur leichten Bedienung.

Learn the secret to cooking a perfect steak, roast or whatever food you prepare: Check the core temperature!

For oven or grill, also ideal for slow cooking at low temperatures, different pre-programmed types of meat and doneness, gourmet-tips and the possibility to create your own cooking profiles. Free app for easy operation.

Einstichfühler aus Edelstahl mit 1 m Kabel, Silikongriff  
Stainless steel probe with 1 m cable, silicone handle  
Messbereich / Measuring range:  
-40°C...+250°C (-40°F...+482°F)

1

**APP LADEN**  
Downloaden Sie die kostenlose THERMOWIRE App, erhältlich im App Store oder im PlayStore.

**GET THE APP**  
Download the free THERMOWIRE app, available on the App Store or the PlayStore.

2

**VERBINDEN SIE THERMOWIRE**  
Stecken Sie den THERMOWIRE-Fühler in die Kopfhörerbuchse Ihres Smartphones (Lautstärke vorher aktivieren!) und starten Sie die App. Lesen Sie die Bedienungsanleitung auf der Startseite (INFO).

**CONNECT THERMOWIRE**  
Turn up your smartphone's volume, plug in the THERMOWIRE module into your smartphone's earphone jack and launch the app. Read the tutorial on home screen (INFO).

3

**LOS GEHTS**  
Verwenden Sie die programmierten Kochprofile oder geben Sie im Basismodus die Zieltemperatur ein. Stechen Sie den Fühler mindestens 6 cm tief in das Messobjekt ein. Wenn Sie Braten im Ofen zubereiten: Stecken Sie den Fühler in die Mitte des dicksten Teils, bei Geflügel zwischen Rumpf und Schenkel; er sollte weder Knochen noch Knorpel berühren und nicht aus dem Braten herausragen. Schieben Sie den Braten in den Ofen und stellen Sie die entsprechende Ofentemperatur ein. Führen Sie das Kabel einfach nach außen. Es passt sich der Form der Ofendichtung an. Vorsicht bei scharfkantigen Rahmen und Scharnieren! Das Smartphone in Offennähe (Kabellänge 1 m) platzieren. Die App benachrichtigt Sie, wenn die perfekte Gartemperatur erreicht ist.

**START COOKING**  
Use the app's built-in profiles or set a target temperature in basic mode. Insert the probe at least 6 cm into the measuring object. When preparing meat in the oven: Stick the probe into the middle of the thickest part, for poultry between the torso and the thigh; it should touch neither bones nor cartilage and should not protrude from the meat. Put the meat into the oven and set the relevant oven temperature. Route the cable to the outside. It adapts to the oven seal. Take care of sharp-edged frames and hinges. Position your smartphone near the oven (Cable length 1 m). The app will notify you when your food is cooked at the perfect temperature.

**Zu Ihrer Sicherheit:**  
Dieses Gerät ist nicht für medizinische Zwecke oder zur öffentlichen Information geeignet und nur für den privaten Gebrauch bestimmt.  
Tragen Sie hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie Messfühler und Kabel während oder nach dem Kochvorgang berühren. Verwenden Sie den Silikonhalter (bis 200°C).  
Benutzen Sie das Gerät nicht in der Mikrowelle.  
Vorsicht beim Umgang mit dem Einstichfühler. Bewahren Sie ihn außerhalb der Reichweite von Kindern auf.  
Nur der Fühler und das Kabel sind hitzebeständig bis 250°C.  
Halten Sie niemals den Fühler direkt über Feuer.  
Tauchen Sie den Fühler und das Kabel nicht in Flüssigkeit, sonst kann Feuchtigkeit in den Sensor eindringen und zu Fehlfunktionen führen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

**For your safety:**  
This product is not to be used for medical purpose or for public information, it is only intended for home use.  
Wear heat-resistant protective gloves when you touch the sensor during or after cooking. Use the silicone holder (up to 200°C).  
Do not use the instrument in the microwave.  
Be careful when handling the probe. Keep it out of reach of children.  
Only the probe and the cable are heat resistant up to 250 °C. Never place the probe directly over fire.  
Do not submerge the cable and the probe into liquid. Water can penetrate into the precision sensor and cause malfunction. Not suitable for dishwasher.

