

STEKTERMOMETER

trådlös

STEKETERMOMETER

trådlöst

PAISTILÄMPÖMITTARI

langaton

STEGETERMOMETER

trådlöst



STEKTERMOMETER

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. INTRODUKTION
2. TEKNISKA DATA
3. MÄRKNING
4. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE
5. SÄKERHET
6. ÖVERSIKTSBILD
7. ANVÄNDNING
8. SKÖTSEL
9. AVFALL

1. INTRODUKTION

Denna manual ska läsas före användning och sparas för framtida behov. Var särskilt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Med reservation för att bilder och beskrivningar inte är identiska med produkten.

Härmed försäkrar Bilterma att denna typ av radio-utrustning, Stektermometer, överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.bilterma.com.

2. TEKNISKA DATA

Art.nr.84-0872
Frekvensband:433 MHz
Max radiofrekvenseffekt:<10 dBm
Mått basstation.10,8 x 6 x 3 cm
Mått sensor.10,6 x 6 x 6 cm
Temperaturområde.-9 – 250 °C
Batteri sändare.2 x AAA
Batteri mottagare.2 x AAA

3. MÄRKNING



Produkten får användas till matlagning.

4. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Detta är en batteridriven, trådlös stektermometer som är avsedd för mätning av temperaturen i kött vid matlagning i ugnar och grillar.

5. SÄKERHET

VARNING! Läs alltid säkerhetsföreskrifterna före användning.

5.1 Säkerhetsföreskrifter

- Rör inte sensorn under eller direkt efter användning utan värmeresistent handskar.
- Håll sensorn och ståltråden borta från barn.
- Rengör och torka sensorn efter användning.
- Använd inte mottagaren och sändaren i regn. De tål inte vatten.
- Utsätt inte sensorns eller sändarens kontakter för vatten eller annan vätska. Detta kan påverka funktionen.
- Utsätt inte mottagaren eller sändaren för direkt värme.
- Använd inte sensorn i en mikrovågsugn.
- Använd inte sensorn i temperaturen över 250 °C eftersom tråden kan ta skada.
- ESD-varning – fungerar inte produkten korrekt kan det bero på elektrostatiska störningar. Stäng av och koppla ur produkten och anslut den igen efter några sekunder.
- Bör ej användas av barn under 12 år

OBS!

- Om displayen visar LLL eller HHH istället för temperaturen, vänta tills sensorn når rumstemperatur. Om temperaturen ändå inte visas beror detta sannolikt på att tråden har kortslutet på grund av fukt eller värmeskada.
- Låt inte sensorn eller ståltråden komma i kontakt med eldflammar. Om du använder sensorn vid grillning över en öppen eld eller glödande kol, begränsa användningen till medium värme.
- Om du misstänker att temperaturen som visas på displayen inte stämmer, kontrollera att sensorn inte sticker ut genom köttet.
- Placera sensorns topp i rent kött, undvik att placera den mot ben eller i rent fett.

6. ÖVERSIKTSBILD

Mottagare



Egenskaper:

1. Strömbrytare ON/OFF
2. Antenn
3. Display
4. Bältesclip för bekväm mobilitet i köket
5. Batterifack för 2 st. AAA-batterier
6. Funktionsknappar: HR, Start/Stop – °F/°C, MIN, MEAT, TASTE, MODE
7. Lampa ON/OFF

Sändare



Egenskaper:

1. Fack för sändare
2. Batterifack för 2 st. AAA-batterier
3. Ingång för sensors kontakt
4. Sensor med ståltråd
5. Antenn
6. Strömbrytare ON/OFF

7. ANVÄNDNING

7.1 Uppackning

WARNING! Förpackningsmaterial kan vara skadligt för barn.

Efter uppackning, ta undan allt emballage och lämna till återvinning. Kontrollera att alla delar medföljer och att de är hela.

I förpackningen medföljer:

- Mottagare
- Sändare
- Löstagbar sensor med ståltråd och kontakt

7.2 Sammankoppling av sändare och mottagare

1. Stoppa 2 st AAA-batterier i vardera enhet med korrekt polaritet.
2. Anslut sensorn i sändarens ingång.
3. Sätt på mottagaren med På/Av-knappen.
4. Sätt på sändaren med På/Av-knappen. Detta måste göras inom 60 sekunder efter att mottagaren sattes på för att den ska registrera signaler från sändaren. Om inte sensorns temperatur visas inom 5–10 sekunder, stäng av och vänta några sekunder innan du provar igen.
5. Sammankopplingen är fullbordad när mottagaren visar sensorns temperatur där "–" blinkade.

7.3 Handhavande

- För in sensorn i köttets tjockaste del – undvik ben och rent fett.
- Anslut ståltrådens kontakt till sändaren och placera sändaren en bit från ugnen/grillen.
- Justera inställningarna på mottagaren enligt direktiven nedan.
- Fäst eventuellt mottagaren i ett bälte med bältesclipet.
- Placera köttet på grillen/ugnen.

Förval: Köttsort och genomstekning

Stektermometern är fabriksinställd med snabbval för olika köttsorter och tillagning.

KÖTTSORT	BENÄMNING PÅ DISPLAYEN
Programmering*	PROG
Malet kött	G.BEEF
Malet kycklingkött	GPOUL
Nötkött	BEEF
Kalv	VEAL
Kyckling	CHCKE
Fläsk	PORK
Kalkon/gås/anka	POULT
Lamm	LAMB
Fisk	FISH

* Programmering: Ställ in en egen förvalstemperatur.

TILLAGNING	BENÄMNING PÅ DISPLAYEN
Helt genomstekt	W.DONE
Precis genomstekt	MEDIUM
Rosa	M. RARE
Rött	RARE

OBS! Denna funktion är begränsad för köttsorter som ska tillagas till en viss temperatur för att kunna ätas utan hälsorisk.

Inställning stektermometer

1. Tryck på MODE för att gå till läget för stektermometer. På displayen står MEAT och en köttstort, t.ex. HAM.
2. Tryck på MEAT för att välja en köttstort eller PGM för att ställa in en egen temperatur.
3. Tryck på TASTE för att välja hur pass genomstekt du önskar ditt kött. Displayen visar ditt val med ikonen ► ◀ och inställd temperatur. **OBS!** Denna funktion är begränsad för vissa köttstorter.
4. För att finjustera snabbvalets temperatur: Tryck på HR eller MIN för att höja eller sänka temperaturen. Håller du knappen intryckt ändras temperaturen snabbt.
5. Tryck på MEAT eller TASTE för att återgå till snabbval.

Nedräkningstimer

Enheten är även utrustad med en nedräkningstimer som kan användas samtidigt som termometern, till exempel när du vill ställa en larmtid för när det är dags att vända köttet eller om du lagar annan mat samtidigt.

Nedräkning

1. Tryck på MODE för att gå till läget för nedräkningstimer. På displayen står TIMER och 0:00.
2. Tryck på HR och MIN för att ställa in timmar och minuter. Tryck på START/STOP för att påbörja nedräkningen. På displayen blinkar ▼ varje sekund.
3. För att stoppa nedräkningen, tryck på START/STOP. ▼ slutar blinka.
4. Tryck på HR och MIN samtidigt för att återställa tiden till 0:00.

OBS! Minsta inställning för nedräkning är 1 minut. När nedräkningen nått 0:00 börjar tiden gå framåt och en ljudsignal hörs i 20 sekunder. Tiden och ikonen ▲ ▼ blinkar. Tryck på START/STOP för att avsluta ljudsignalen. När det gått 24 timmar visar displayen 0:00, en ljudsignal hörs och ▲ ▼ blinkar i 20 sekunder.

Uppräkning

1. Tryck på MODE och välj tidtagar-läge. På displayen står TIMER och 0:00.
2. Tryck på START/STOP för att påbörja uppräkningsen. På displayen blinkar ▼ varje sekund.
3. För att stoppa uppräkningsen, tryck på START/STOP. ▼ slutar blinka.
4. Tryck på HR och MIN samtidigt för att återställa tiden till 0:00.

Temperaturvisare

Displayen visar inställd larmtemperatur (SET TEMP) och sensorns uppmätta temperatur (PROBE TEMP). Tryck på °F/°C för att välja om du vill se Celsius eller Fahrenheit när displayen står i läge MEAT.

8. SKÖTSEL

8.1 Förvaring

- Rengör och förvara produkten på en fuktfri plats, oåtkomlig för barn.
- Batterier ska förvaras svalt och torrt utan exponering för direkt solljus.
- Ta ut batterier från enheter som inte ska användas under en längre tid.

8.2 Rengöring

- Torka av sändaren och mottagarens utsida med en lätt fuktad trasa. Nedsänk inte produkterna i vatten.
- Rengör sensorns spets med varmt tvålsvatten och torka av den noga. Nedsänk inte sensorn i vatten.

9. AVFALL

El-avfall

Förbrukade elektriska och elektroniska produkter, däribland alla typer av batterier, ska lämnas till avsett insamlingsställe för återvinning. (Enligt direktiv 2012/19/EU och 2006/66/EC).



STEKETERMOMETER

INNHALDSFORTEGNELSE

1. INTRODUKSJON
2. TEKNISKE DATA
3. MERKING
4. BRUKSOMRÅDE
5. SIKKERHET
6. OVERSIKTSBILDE
7. BRUK
8. VEDLIKEHOLD
9. AVFALL

1. INTRODUKSJON

Les denne bruksanvisningen grundig før bruk. Ta også vare på den for fremtidig bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsforskriftene. Med forbehold om at bilder og beskrivelser kan avvike fra produktet.

Biltema forsikrer at denne typen radioutstyr, Steke-termometer, samsvarer med direktiv 2014/53/EU.

Den fullstendige teksten til EU-erklæringen finner du på følgende adresse: www.biltema.com.

2. TEKNISKE DATA

Art.nr. 84-0872
 Frekvensbånd: 433 MHz
 Maksimal radiofrekvenseffekt: <10 dBm
 Mål, basestasjon. 10,8 x 6 x 3 cm
 Mål, sensor 10,6 x 6 x 6 cm
 Temperaturområde -9 – 250 °C
 Batteri, sender 2 x AAA
 Batteri, mottaker. 2 x AAA

3. MERKING



Produktet kan brukes til matlaging.

4. BRUKSOMRÅDE

Dette er et batteridrevet, trådløst steketermometer som er beregnet for å måle temperaturen i kjøtt ved matlaging i ovner og griller.

5. SIKKERHET

ADVARSEL! Les alltid sikkerhetsforskriftene før bruk.

5.1 Sikkerhetsforskrifter

- Ikke ta på sensoren under eller rett etter bruk uten å bruke grytekluter.
- Hold sensoren og ståltråden borte fra barn.
- Rengjør og tørk sensoren etter bruk.
- Ikke bruk mottakeren og sensoren i regn. De tåler ikke vann.
- Ikke utsett kontaktene på sensoren eller senderen for vann eller annen væske. Det kan påvirke funksjonen.
- Ikke utsett mottakeren eller senderen for direkte varme.
- Ikke bruk sensoren i mikrobølgeovn.
- Ikke bruk sensoren i temperaturer over 250 °C, da kan tråden bli skadet.
- ESD-advarsel, hvis produktet ikke fungerer riktig, kan det skyldes elektrostatiske forstyrrelser. Slå av og koble ut produktet, og koble det til igjen etter noen sekunder.
- Bør ikke brukes av barn under 12 år

OBS!

- Hvis displayet viser LLL eller HHH istedenfor temperaturen, må du vente til sensoren når romtemperatur. Hvis temperaturen likevel ikke vises, skyldes det sannsynligvis at tråden er kortslettet på grunn av fukt eller varmeskade.
- Ikke la sensoren eller ståltråden komme i kontakt med åpen ild. Hvis du bruker sensoren ved grilling over åpen ild eller glødende kull, bør du begrense bruke til middels varme.
- Hvis du mistenker at temperaturen som vises på displayet, ikke stemmer, må du kontrollere at sensoren ikke stikker ut gjennom kjøttet.
- Plasser enden av sensoren i rent kjøtt, unngå å plassere den mot bein eller i rent fett.

6. OVERSIKTSBILDE

Mottaker



Egenskaper:

1. Strømbryter PÅ/AV
2. Antenne
3. Display
4. Beltefeste for mobilitet i kjøkkenet
5. Batterirom for 2 stk. AAA-batterier
6. Funksjonsknapper: HR, Start/Stop – °F/°C, MIN, MEAT, TASTE, MODE.
7. Lampe ON/OFF

Sender



Egenskaper:

1. Rom til senderen
2. Batterirom for 2 stk. AAA-batterier
3. Inngang for sensorkontakt
4. Sensor med ståltråd
5. Antenne
6. Strømbryter PÅ/AV

7. BRUK

7.1 Utpakking

ADVARSEL! Emballasjen kan være farlig for barn.

Etter utpakking må du fjerne all emballasje og levere den til gjenvinning. Kontroller at alle deler medfølger og at de er hele.

I pakken finner du:

- Mottaker
- Sender
- Avtakbar sensor med ståltråd og kontakt

7.2 Koble sammen sender og mottaker

1. Monter 2 stk. AAA-batterier i hver enhet. Følg polariteten.
2. Koble sensoren til inngangen på senderen.
3. Slå på mottakeren ved hjelp av på/av-knappen.
4. Slå på senderen ved hjelp av på/av-knappen.
Dette må gjøres innen 60 sekunder etter at mottakeren slås på for at den skal kunne registrere signalene fra senderen. Hvis sensorens temperatur ikke vises i løpet av 5–10 sekunder, må du slå av og vente noen sekunder før du prøver på nytt.
5. Sammenkoblingen er fullført når mottakeren viser sensorens temperatur der "–" blinket tidligere.

7.3 Bruk

- Før inn sensoren i den tykkeste delen av kjøttet, unngå bein og rent fett.
- Koble kontakten på ståltråden til senderen, og plasser senderen litt unna ovnen/grillen.
- Juster innstillingene på mottakeren som beskrevet nedenfor.
- Fest eventuelt mottakeren i beltet ved hjelp av beltefestet.
- Legg kjøttet i ovnen / på grillen.

Forvalg: Type kjøtt og stekegrad

Steketermometeret er fabrikkinnstilt med hurtigvalg for ulike typer kjøtt og stekegrad.

TYPE KJØTT	TEKST I DISPLAYET
Programmering*	PROG
Malt kjøtt	G.BEEF
Kyllingkjøttdeig	GPOUL
Storfe	BEEF
Kalv	VEAL
Kylling	CHCKE
Svin	PORK
Kalkun/gås/and	POULT
Lam	LAMB
Fisk	FISH

* Programmering: Still inn egen temperatur.

STEKEGRAD	TEKST I DISPLAYET
Helt gjennomstekt	W.DONE
Gjennomstekt	MEDIUM
Rosa	M. RARE
Rødt	RARE

OBS! Denne funksjonen er begrenset for de typer kjøtt som må stekes til en viss temperatur for å kunne spises uten at det medfører helsefare.

Innstilling av steketermometer

1. Trykk på MODE for å gå til steketermometer. Displayet viser MEAT og en type kjøtt, for eksempel HAM.
2. Trykk på MEAT for å velge type kjøtt eller PGM for å stille inn egen temperatur.
3. Trykk på TASTE for å velge hvor godt stekt du vil at kjøttet skal være. Displayet viser ditt valg med tegnene ► ◀ og temperaturen som er innstilt.
OBS! Denne funksjonen er begrenset for enkelte typer kjøtt.
4. Finjustere temperaturen for hurtigvalget: Trykk på HR eller MIN for å øke eller senke temperaturen. Hvis du holder knappen inne, endres temperaturen raskt.
5. Trykk på MEAT eller TASTE for å gå tilbake til hurtigvalg.

Nedtellingsur

Enheten er også utstyrt med et nedtellingsur som kan brukes sammen med termometeret, for eksempel hvis du vil stille inn en alarmtid for når du skal snu kjøttet eller hvis du lager annen mat samtidig.

Nedtelling

1. Trykk på MODE for å gå til nedtellingsuret. Displayet viser TIMER og 0:00.
2. Trykk på HR og MIN for å stille inn timer og minutter. Trykk på START/STOP for å starte nedtellingen. Ikonet ▼ blinker i displayet hvert sekund.
3. Trykk på START/STOP for å stoppe nedtellingen. ▼ slutter å blinke.
4. Trykk på HR og MIN samtidig for å tilbakestille tiden til 0:00.

OBS! Minste innstilling for nedtelling er 1 minutt. Når nedtellingen når 0:00, begynner tiden å gå fremover, og det lyder et lydsignal i 20 sekunder. Tiden og ikonene ▲ ▼ blinker. Trykk på START/STOP for å avslutte lydsignalet. Når det har gått 24 timer, viser displayet 0:00, det kommer et lydsignal og ▲ ▼ blinker i 20 sekunder.

Tidtaking

1. Trykk på MODE og velg tidtaker. Displayet viser TIMER og 0:00.
2. Trykk på START/STOP for å starte tidtakingen. Ikonet ▼ blinker i displayet hvert sekund.
3. Trykk på START/STOP for å stoppe tidtakingen. ▼ slutter å blinke.
4. Trykk på HR og MIN samtidig for å tilbakestille tiden til 0:00.

Temperaturviser

Displayet viser innstilt alarmtemperatur (SET TEMP) og temperaturen sensoren måler (PROBE TEMP). Trykk på °F/°C for å velge om du vil vise Celsius eller

Fahrenheit når displayet viser MEAT.

8. VEDLIKEHOLD

8.1 Oppbevaring

- Rengjør og oppbevar produktet på et sted uten fuktighet, utilgjengelig for barn.
- Batterier skal oppbevares kjølig og tørt. De må ikke utsettes for direkte sollys.
- Fjern batterier fra enheter som ikke skal brukes på en stund.

8.2 Rengjøring

- Tørk av utsiden av senderen og mottakeren med en lett fuktet klut. Ikke legg produktene i vann.
- Rengjør spissen av sensoren med varmt såpevann, og tørk den grundig. Ikke legg sensoren i vann.

9. AVFALL

EE-AVFALL

Brukte elektriske og elektroniske produkter, deriblant alle typer batterier, skal leveres til gjenvinning på eget innsamlingssted. (I henhold til direktiv 2012/19/EU og 2006/66/EC).



PAISTILÄMPÖMITTARI

SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO
2. TEKNISET TIEDOT
3. MERKINTÄ
4. KÄYTTÖKOHEET
5. TURVALLISUUS
6. YLEISKUVA
7. KÄYTTÄMINEN
8. HOITO
9. HÄVITTÄMINEN

1. JOHDANTO

Lue käyttöohje ennen käyttämistä ja säästä se tulevaa käyttöä varten. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Kuvat ja kuvaukset eivät välttämättä vastaa tarkasti tuotetta.

Biltema vakuuttaa, että radiolaitetyyppi, Paistilämpömittari, on direktiivin 2014/53/EU mukainen.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täysimittainen teksti on saatavilla seuraavassa internetosoitteessa: www.biltema.com.

2. TEKNISET TIEDOT

Tuotenro	84-0872
Taajuuskaista:	433 MHz
Radiotaajuusteho maks.:	<10 dBm
Tukiaseman koko	10,8 x 6 x 3 cm
Anturin koko	10,6 x 6 x 6 cm
Lämpötila-alue	-9–250 °C
Paristot (lähetin)	2 x AAA
Paristot (vastaanotin)	2 x AAA

3. MERKINTÄ



Tuotetta saa käyttää ruoanvalmistuksessa.

4. KÄYTTÖKOHEET

Tämä on langaton, paristokäyttöinen paistilämpömittari, joka on tarkoitettu lihan lämpötilan mittaamiseen valmistettaessa ruokaa uunissa ja grillissä.

5. TURVALLISUUS

VAROITUS! Lue turvallisuusohjeet aina ennen käyttöä.

5.1 Turvallisuusohjeet

- Älä koske anturiin käytön aikana tai heti sen jälkeen ilman lämpöeristettyjä käsineitä.
- Pidä anturi ja teräslanka poissa lasten ulottuvilta.
- Puhdista ja kuivaa anturi käytön jälkeen.
- Älä käytä vastaanotinta ja lähetintä sateessa. Ne eivät ole vedenkestäviä.
- Älä altista anturin tai lähettimen liittimiä vedelle tai muulle nesteelle. Se voi vaikuttaa niiden toimintaan.
- Älä altista anturia tai lähetintä suoralle lämmölle.
- Älä käytä anturia mikroounissa
- Älä käytä anturia yli 250 °C:n lämpötilassa, koska sen lanka saattaa vahingoittua.
- ESD-varoitus – jos tuote ei toimi oikein, syynä voivat olla staattisen sähkönsäilyttämät häiriöt. Sammuta laite ja kytke uudelleen muutaman sekunnin kuluttua.
- Ei alle 12-vuotiaiden lasten käyttöön

HUOMIO!

- Jos näytöllä näkyy lämpötilan sijasta LLL tai HHH, odota, kunnes anturi saavuttaa huoneenlämpötilan. Jos lämpötilaa ei edelleenkään näytetä, se johtuu todennäköisesti kosteuden tai lämpövaurion aiheuttamasta oikosulusta.
- Älä anna anturin tai lähettimen olla kosketuksissa liekkien kanssa. Jos käytät anturia grillatessasi avotulella tai hehkuvilla hiillillä, rajoita käyttöä keskilämmölle.
- Jos epäilet, että näytöllä näkyvä lämpötila ei pidä paikkaansa, tarkista, ettei anturi ei ole mennyt lihan läpi.
- Aseta anturin yläosa lihaan, älä luuta kohti tai pelkkään rasvaan.

6. YLEISKUVA

Vastaanotin



Ominaisuudet:

1. ON/OFF-virtakatkaisin
2. Antenni
3. Näyttö
4. Vyöklipsu, jonka ansiosta voit liikkua keittiössä vaivatta
5. Paristokotelo 2 AAA-paristolle
6. Toimintopainikkeet: HR, Start/Stop – °F/°C, MIN, MEAT, TASTE, MODE.
7. Lamppu

Lähetin



Ominaisuudet:

1. Lähettimen kotelo
2. Paristokotelo 2 AAA-paristolle
3. Sisäänmeno anturin liitännälle
4. Anturi ja teräslanka
5. Antenni
6. ON/OFF-virtakatkaisin

7. KÄYTTÄMINEN

7.1 Purkaminen pakkauksesta

VAROITUS! Pakkausmateriaalit voivat olla haitallisia lapsille.

Siirrä pakkaus syrjään avaamisen jälkeen ja toimita se kierrätykseen. Tarkista, että kaikki osat löytyvät ja ovat ehjiä.

Toimitukseen sisältyy:

- Vastaanotin
- Lähetin
- Irrotettava anturi, jossa teräslanka ja liitäntä

7.2 Lähettimen ja vastaanottimen yhteen liittäminen

1. Aseta kaksi AAA-paristoa kumpaankin yksikköön niin, että niiden navat ovat merkintöjen suuntaisesti.
2. Liitä anturi lähettimen sisäänmenoon.
3. Käynnistä vastaanotin ON/OFF-painikkeella.
4. Käynnistä lähetin ON/OFF-painikkeella. Tämä on tehtävä 60 sekunnin sisällä vastaanottimen käynnistämisestä, jotta se rekisteröi lähettimestä tulevat signaalit. Jos anturin lämpötilaa ei näytetä 5–10 sekunnin kuluessa, sulje laite ja odota muutama sekunti ennen kuin yrität uudelleen.
5. Yhteen liittäminen on onnistunut, kun vastaanottimessa näkyy anturin lämpötila kohdassa, jossa äsken vilkkui ”-”.

7.3 Käyttäminen

- Työnnä anturi lihan paksuimpaan osaan – vältä luu- ja rasvakohtia.
- Yhdistä teräslangan liitin lähettimeen ja sijoita lähetin pienen matkan päähän uunista/grillistä.
- Säädä vastaanottimen asetukset alla olevan ohjeen mukaan.
- Kiinnitä halutessasi vastaanotin klipsulla vyöhösi.
- Pane liha grilliin/uuniin.

Esivalinta: Lihalaji ja kypsennysaste

Lihalämpömittarin tehdasasetuksissa on pikavalinta eri lihalajien kypsentämiseen.

LIHALAJI	TEKSTI NÄYTÖLLÄ
Ohjelmointi*	PROG
Jauheliha	G.BEEF
Jauhettu broilerinliha	GPOUL
Nauhanliha	BEEF
Vasikka	VEAL
Broileri	CHCKE
Porsas	PORK
Kalkkuna/Hanhi/Ankka	POULT
Lammas	LAMB
Kala	FISH

*Ohjelmointi Aseta oma esivalintalämpötila.

RUOANVALMISTUS	TEKSTI NÄYTÖLLÄ
Täysin läpipaistettu	W.DONE
Keskikypsäksi paistettu	MEDIUM
Vaaleanpunainen	M. RARE
Punainen	RARE

HUOMIO! Tämä toiminto on tarkoitettu vain lihalajeille, jotka voidaan kypsentää tiettyyn lämpötilaan ja syödä ilman terveysriskiä.

Paistilämpömittarin asetukset

1. Siirry paistilämpömittaritilaan painamalla MODE. Näytöllä näkyy MEAT ja lihalaji, esim. HAM.
2. Valitse lihalaji painamalla MEAT tai aseta oma lämpötila painamalla PGM.
3. Valitse lihan kypsennysaste painamalla TASTE. Valintasi näkyy näytöllä valintasi kuvakkeilla ► ◀ sekä valittu lämpötila. **HUOMIO!** Tämä toiminto on tarkoitettu vain tietyille lihalajeille.
4. Hienosäädä pikavalinnan lämpötilaa. Nosta tai laske lämpötilaa painamalla HR tai MIN. Pitämillä painiketta alhaalla voit muuttaa lämpötilaa nopeasti.
5. Voit palata pikavalintaan painamalla MEAT tai TASTE.

Ajastinkello

Laitteessa on myös ajastinkello, jota voi käyttää yhtä aikaa lämpömittarin kanssa esimerkiksi silloin, kun haluat asettaa hälytyksen kääntääksesi lihaa tai jos laitat samaan aikaan muuta ruokaa.

Ajastaminen alaspäin

1. Siirry ajastustilaan painamalla MODE. Näytöllä näkyy TIMER ja 0:00.
2. Aseta tunnit ja minuutit painamalla HR- ja MIN-painikkeita. Aloita ajan laskeminen painamalla START/STOP. Näytöllä vilkkuu sekunnin välein ▼.
3. Voit lopettaa laskemisen painamalla START/STOP. ▼ lakkaa vilkkumasta.
4. Palauta ajaksi 0:00 painamalla HR- ja MIN-painikkeita.

HUOMIO! Lyhin ajastettava aika on 1 minuutti. Kun ajastin on kohdassa 0:00, laite alkaa laskea eteenpäin, ja 20 sekunnin päästä kuuluu äänimerkki. Näytöllä vilkkuvat aika ja kuvake ▲ ▼. Sammuta äänimerkki painamalla START/STOP. Kun on kulunut 24 tuntia, näytöllä näkyy 0:00, kuuluu äänimerkki, ja ▲ ▼ vilkkuu 20 sekuntia.

Ajastaminen ylöspäin

1. Paina MODE ja valitse ajanottotila. Näytöllä näkyy TIMER ja 0:00.
2. Aloita ajan laskeminen painamalla START/STOP. Näytöllä vilkkuu sekunnin välein ▼.
3. Voit lopettaa laskemisen painamalla START/STOP. ▼ lakkaa vilkkumasta.
4. Palauta ajaksi 0:00 painamalla HR- ja MIN-painikkeita.

Lämpötilan näyttö

Näytöllä näkyy asetettu hälytyslämpötila (SET TEMP) ja anturin mittaama lämpötila (PROBE TEMP). Valitse Celsius tai Fahrenheit painamalla °F/°C, kun näyttö on tilassa MEAT.

8. HOITO

8.1 Säilytys

- Puhdista ja säilytä laitetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.
- Paristoja pitää säilyttää viileässä ja kuivassa paikassa, eikä niitä saa altistaa suoralle auringonvalolle.
- Jos kaukosäädin on pitkään käyttämättä, poista paristot siitä.

8.2 Puhdistaminen

- Pyyhi lähettimen ja vastaanottimen ulkopinnat kevyesti kostutetulla liinalla. Älä upota tuotteita veteen.
- Puhdista anturin kärki lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa huolellisesti. Älä upota anturia veteen.

9. HÄVITTÄMINEN

Elektroniikkajäte

Käytetyt sähkö- ja elektroniset laitteet, myös kaikki akut ja paristot, on toimitettava kierrätykseen. (Direktiivien 2012/19/EU ja 2006/66/EC mukaisesti).



STEGETERMOMETER

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. INTRODUKTION
2. TEKNISKE DATA
3. MÆRKNING
4. ANVENDELSESOMRÅDE
5. SIKKERHED
6. OVERSIGTSBILLEDE
7. ANVENDELSE
8. VEDLIGEHOJDELSE
9. AFFALD

1. INTRODUKTION

Læs denne manual, før produktet anvendes, og gem den til fremtidig brug. Vær især opmærksom på sikkerhedsforskrifterne. Vi tager forbehold for, at illustrationer og beskrivelser ikke passer fuldt ud på produktet.

Hermed erklærer Biltéma, at radioudstyrstypen, Stegetermometer, er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

EU-overensstemmelseserklæringens fulde tekst kan findes på følgende internetadresse: www.biltema.com.

2. TEKNISKE DATA

Art.nr.84-0872
 Frekvensbånd:433 MHz
 Maksimal radiofrekvenseffekt: <10 dBm
 Mål, basestation10,8 x 6 x 3 cm
 Mål, føler10,6 x 6 x 6 cm
 Temperaturområde-9-215 °C
 Batteri, sender2 x AAA
 Batteri, modtager2 x AAA

3. MÆRKNING



Produktet må anvendes til madlavning.

4. ANVENDELSESOMRÅDE

Dette er et batteridrevet, trådløst stegetermometer, som er beregnet til måling af temperaturen i kød ved madlavning i ovn og på grill.

5. SIKKERHED

ADVARSEL! Læs altid sikkerhedsforskrifterne inden brug.

5.1 Sikkerhedsforskrifter

- Rør ikke ved føleren under eller umiddelbart efter brug uden varmeresistente handsker.
- Hold føleren og ståltråden væk fra børn.
- Rengør og aftør føleren efter brug.
- Brug ikke modtageren og senderen i regn. De tåler ikke vand.
- Udsæt ikke følerens eller senderens kontakter for vand eller anden væske. Det kan påvirke funktionen.
- Udsæt ikke modtageren eller senderen for direkte varme.
- Brug ikke føleren i en mikrobølgeovn.
- Brug ikke føleren ved temperaturer på over 250 °C, da ståltråden kan tage skade.
- ESD-advarsel – hvis produktet ikke fungerer korrekt, kan det skyldes elektrostatiske forstyrrelser. Sluk for produktet, afbryd forbindelsen til det, og tilslut det igen efter nogle sekunder.
- Bør ikke benyttes af børn under 12 år

OBS!

- Hvis displayet viser LLL eller HHH i stedet for temperaturen, skal du vente, indtil føleren når rumtemperatur. Hvis temperaturen stadig ikke vises, skyldes dette sandsynligvis, at ståltråden er kortsluttet på grund af fugt eller varmeskade.
- Lad ikke føleren eller ståltråden komme i kontakt med ild/flammere. Hvis du bruger føleren, mens du griller over åben ild eller glødende kul, skal brugen begrænses til middelvarme.
- Hvis du har mistanke om, at temperaturen, der vises på displayet, ikke stemmer, skal du kontrollere, at føleren ikke stikker ud gennem kødet.
- Placer følerens top i rent kød, og undgå at placere den mod ben eller i rent fedt.

6. OVERSIGTSBILLEDE

Modtager



Egenskaber:

1. Strømafbryder ON/OFF
2. Antenne
3. Display
4. Bælteclips til bekvem mobilitet i køkkenet
5. Batterirum til 2 stk. AAA-batterier
6. Funktionsknapper: HR, Start/Stop – °F/°C, MIN, MEAT, TASTE, MODE.
7. Lampe ON/OFF

Sender



Egenskaber:

1. Rum til sender
2. Batterirum til 2 stk. AAA-batterier
3. Indgang til følerens kontakt
4. Føler med ståltråd
5. Antenne
6. Strømafbryder ON/OFF

7. ANVENDELSE

7.1 Udpakning

ADVARSEL! Emballagematerialer kan være skadelige for børn.

Efter udpakning skal al emballagen fjernes og indleveres til genbrug. Kontrollér, at alle dele er med, og at de er ubeskadigede.

Pakken indeholder:

- Modtager
- Sender
- Aftagelig føler med ståltråd og kontakt

7.2 Sammenkobling af sender og modtager

1. Sæt 2 stk. AAA-batterier i hver enhed, og sørg for, at batteriernes poler vender korrekt.
2. Tilslut føler i senderens indgang.
3. Slå modtageren til med Til/fra-knappen.
4. Slå senderen til med Til/fra-knappen. Dette skal gøres inden for 60 sekunder efter, at modtageren slås til, for at den registrerer signalerne fra senderen. Hvis ikke følerens temperatur vises inden for 5-10 sekunder, skal du slukke for den og vente i nogle sekunder, før du prøver igen.
5. Sammenkoblingen er foretaget korrekt, når modtageren viser følerens temperatur, hvor "- -" blinkede.

7.3 Betjening

- Stik føleren ind i kødets tykkeste del; undgå ben og rent fedt.
- Tilslut ståltrådens kontakt til senderen, og placer senderen et stykke fra ovnen/grillen.
- Juster indstillingerne på modtageren iht. anvisningerne nedenfor.
- Fastgør eventuelt modtageren i et bælte med bælteclipsen.
- Placer kødet på grillen/i ovnen.

Forvalg: Kødtype og gennemstegning

Stegetermometeret er fabriksindstillet med hurtigvalg til forskellige kødtyper og tilberedning.

KØDTYPE	BETEGNELSE PÅ DISPLAYET
Programmering*	PGM
Fars	G.BEEF
Malet kyllingekød	GPOUL
Oksekød	BEEF
Kalv	VEAL
Kylling	CHCKE
Svinekød	PORK
Kalkun/Gås/And	POULT
Lam	LAMB
Fisk	FISH

* Programmering: Indstil din egen forvalgstemperatur.

TILBEREDNING	BETEGNELSE PÅ DISPLAYET
Helt gennemstegt	W.DONE
Næsten gennemstegt	MEDIUM
Rosastegt	M. RARE
Rød	RARE

OBS! Denne funktion er begrænset til kødtyper, som skal tilberedes til en vis temperatur for at kunne spises uden sundhedsrisiko.

Indstilling af stegetermometer

1. Tryk på MODE for at gå til funktionen for stegetermometer. På displayet står der MEAT og en kødtype, f.eks. HAM.
2. Tryk på MEAT for at vælge en kødtype eller på PGM for at indstille en temperatur efter eget valg.
3. Tryk på TASTE for at vælge, hvor tilpas gennemstegt du ønsker dit kød. Displayet viser dit valg med ikonet ► ◀ og den indstillede temperatur. **OBS!** Denne funktion er begrænset til visse kødtyper.
4. Hvis du vil finjustere hurtigvalgets temperatur, skal du gøre følgende: Tryk på HR eller MIN for at øge eller sænke temperaturen. Hvis du holder knappen trykket ind, ændres temperaturen hurtigt.
5. Tryk på MEAT eller TASTE for at vende tilbage til hurtigvalg.

Nedtællingstimer

Enheden er også udstyret med en nedtællingstimer, som kan bruges samtidig med termometeret, f.eks. når du vil indstille en alarm for, hvornår kødet skal vendes, eller hvis du laver anden mad samtidig.

Nedtælling

1. Tryk på MODE for at gå til funktionen for nedtællingstimeren. På displayet står der TIMER og 0:00.
2. Tryk på HR og MIN for at indstille timer og minutter. Tryk på START/STOP for at påbegynde nedtællingen. På displayet blinker ▼ hvert sekund.
3. For at stoppe nedtællingen skal du trykke på START/STOP. ▼ holder op med at blinke.
4. Tryk på HR og MIN samtidig for at nulstille tiden til 0:00.

OBS! Den mindste indstilling for nedtælling er 1 minut. Når nedtællingen har nået 0:00, begynder tiden at gå fremad, og et lydsignal høres i 20 sekunder. Tiden og ikonet ▲ ▼ blinker. Tryk på START/STOP for at afslutte lydsignalet. Når der er gået 24 timer, viser displayet 0:00, et lydsignal høres, og ▲ ▼ blinker i 20 sekunder.

Optælling

1. Tryk på MODE, og vælg tidtagerfunktionen. På displayet står der TIMER og 0:00.
2. Tryk på START/STOP for at påbegynde optællingen. På displayet blinker ▼ hvert sekund.
3. For at stoppe optællingen skal du trykke på START/STOP. ▼ holder op med at blinke.
4. Tryk på HR og MIN samtidig for at nulstille tiden til 0:00.

Temperaturviser

Displayet viser den indstillede alarmtemperatur (SET TEMP) og følerens målte temperatur (PROBE TEMP). Tryk på °F/°C for at vælge, om du vil se Celsius eller Fahrenheit, når displayet viser MEAT.

8. VEDLIGEHOLDELSE

8.1 Opbevaring

- Rengør og opbevar produktet på et tørt sted utilgængeligt for børn.
- Batterier skal opbevares køligt og tørt uden at blive eksponeret for direkte sollys.
- Fjern batterier fra enheder, der ikke skal bruges i længere tid.

8.2 Rengøring

- Aftør senderen og modtagerens yderside med en let fugtet klud. Nedsænk ikke produkterne i vand.
- Rengør følerens spids med varmt sæbevand, og tør den omhyggeligt af. Nedsæk ikke føleren i vand.

9. AFFALD

El-affald

Brugte elektriske og elektroniske produkter, også alle typer batterier, skal afleveres der, hvor der indsamles til genbrug. (Iht. direktiv 2012/19/EU og 2006/66/EC).



