

STEKTERMOMETER

trådlös

STEKETERMOMETER

trådlöst

PAISTILÄMPÖMITTARI

langaton

STEGETERMOMETER

trådlöst



STEKTERMOMETER

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 Biltema att denna typ av radioutrustning, trådlös stektermometer, överensstämmer med direktiv 2014/53/EU. Den fullständiga texten till EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: www.biltema.com.

TEKNISKA DATA

Frekvensband:433 MHz
Max radiofrekvenseffekt:<10 dBm
Mått mottagare:75 x 39 x 128 mm
Mått sändare:73 x 28 x 79 mm
Temperaturområde:-20 – 300 °C
Batteri sändare:2 x AAA
Batteri mottagare:2 x AAA
Räckvidd upp till ca 30 m utan hinder.
Bältesclip på mottagaren.
Snabbval för 7 sorters kött.
Exakt temperaturjustering.
Digital nedräkningstimer (äggklocka)

MÄRKNING



Produkten får användas till matlagning.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Detta är en batteridrivnen, trådlös stektermometer som är avsedd för mätning av temperaturen i kött vid matlagning i ugn eller grill.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Läs alltid säkerhetsföreskrifterna före användning.
- Läs alltid manualen före användning och spara den för framtida bruk.
- 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 sändare eller mottagare för vatten eller annan vätska. Detta kan påverka funktionen.

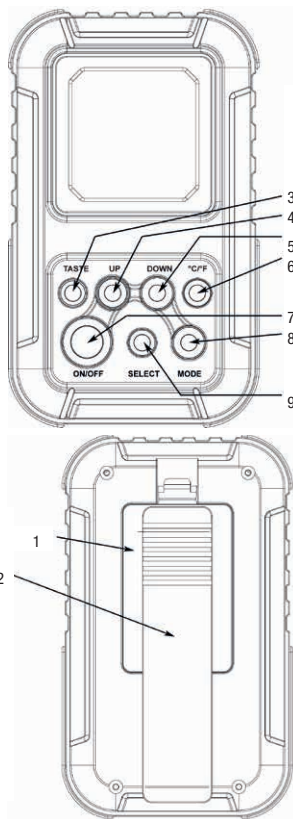
- Utsätt inte mottagaren eller sändaren för direkt värme.
- Använd inte sensorn i en mikrovågsugn.
- Använd inte sensorn i temperaturen över 300 °C eftersom tråden kan ta skada.
- ESD-varning – fungerar inte produkten korrekt kan det bero på elektrostatiska störningar. Stäng av och koppla ur produkten och anslut den igen efter några sekunder.
- Se till att batterierna sitter korrekt.
- Utsätt aldrig batterierna för hög värme då det kan orsaka kortslutning.
- Utsätt inte produkten för direkt solljus eller temperaturer över 60 °C.
- Ta ur batterierna ur produkten då den inte ska användas på länge.
- Förbrukade batterier ska tas ur produkten och återvinnas enligt gällande föreskrifter.
- Kontrollera att batterierna placeras enligt symbolerna för de positiva (+) och negativa (-) polerna.
- Blanda inte nya och gamla batterier eller olika typer av batterier.
- Batterier får inte öppnas eller modifieras.
- Batterier får inte kortslutas.
- Ladda inte icke uppladdningsbara batterier.
- Batterier får inte utsättas för slag eller eld.
- Förvara batterier utom räckhåll för barn.
- Batterier ska bytas av en vuxen person.

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 sensorn används 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.

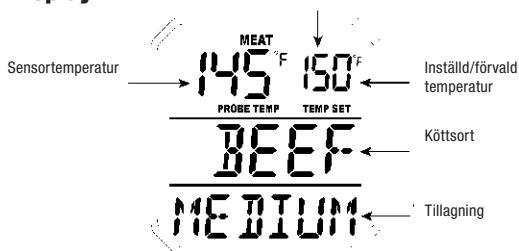
ÖVERSIKTSBILD

Mottagare

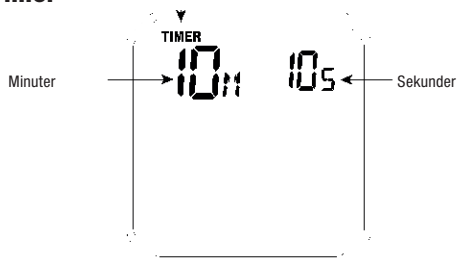


1. Batterifack för 2 st. AAA-batterier
2. Bältesclip
3. TASTE
4. UP
5. DOWN
6. °F/°C
7. ON/OFF
8. MODE
9. SELECT

Display



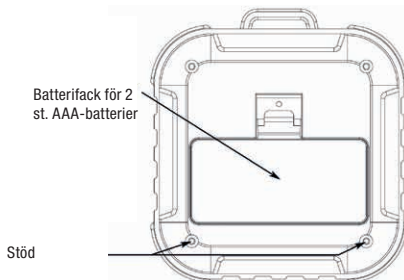
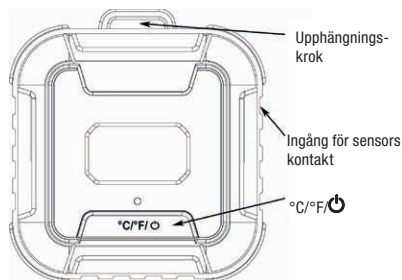
Timer



Termometer



Sändare



STARTA/STÄNG AV

Mottagare – tryck på ON/OFF-knappen

Sändare – Tryck på °C/°F/°

DISPLAY

Bakgrundsbelysning – tryck °C/°F för att tända bakgrundsbelysningen. Den stängs av automatiskt.

Blinkar blått – När temperaturen höjs ca. 5,5 °C.

Blinkar grönt – När temperaturen är ca 8 °C från inställt värde.

Röd – När temperaturen når inställt värde.

UPPACKNING

VARNING! 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

SÄTT I BATTERI

Sätt 2 st AAA-batterier i sändaren respektive mottagaren med korrekt polaritet.

SAMMANKOPPLING AV SÄNDARE OCH MOTTAGARE

1. Anslut sensorn i sändarens ingång.
2. Starta båda enheterna.
3. Sammankopplingen sker automatiskt när enheterna är placerade i närheten av varandra. Mottagaren visar sändarens temperatur när sammankopplingen är klar.

ANVÄNDNING

- För in sensorn i köttets tjockaste del – undvik ben och rent fett.
- Anslut sensorn i sändarens ingång och placera sändaren en bit från ugnen/grillen.
- Justera inställningarna på mottagaren enligt guiden nedan.
- Placera köttet på grillen/i ugnen.

Förval: Köttsort och genomstekning

Stektermometern är fabriksinställd med snabbval för olika köttsorter och tillagning.

KÖTTSORT	BENÄMNING PÅ DISPLAYEN	TILLAGNING	TEMPERATUR
Malet kött	G.BEEF	Medium	71°C
Kycklingfärs	GPOUL	Medium	74°C
Nötkött	BEEF	Rare	52°C
		Medium rare	60°C
		Medium	66°C
		Medium well	71°C
		Well done	74°C
Kyckling / Kalkon/Gås/ Anka	CHCKE / POULT	Medium	74°C
Fläsk	PORK	Medium	71°C
		Medium well	74°C
		Well done	77°C

Lamm	LAMB	Rare	60°C
		Medium rare	63°C
		Medium	71°C
		Medium well	74°C
		Well done	77°C
Fisk	FISH	Medium	63°C

STÄLLA IN EGEN TEMPERATUR

1. Tryck och håll knappen MODE intryckt i 2 sekunder.
2. Tryck på UP eller DOWN för att ange önskad temperatur.
3. Tryck på MODE för att bekräfta
4. Tryck och håll knappen TASTE för att återgå till snabbval.

När köttet uppnått förinställd temperatur ljuder sändaren och bakgrundsbelysningen i displayen lyser rött.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Mottagaren stängs av automatiskt då den inte tagit emot någon signal från sändaren på 30 minuter. En signal ljuder under 1 minut innan den stängs av. Funktionen för automatisk avstängning inaktiveras då timern används.

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 och välj Timer. På displayen står TIMER och 0:00.
2. Tryck på UP och DOWN för att ställa in timmar och minuter. Tryck och håll på respektive knapp för snabbare ändring.
3. Tryck på TASTE för att starta timern.
4. Tryck SELECT för att stoppa timern.
5. Tryck och håll SELECT intryckt för att återställa timern.
6. Efter utlöp tid hörs ett ljud. Ljudet stängs av automatiskt efter 2 minuter. Om timern inte stängs av börjar timern räkna upp till inställd tid.

Uppräkning

1. Tryck på MODE och välj Timer.
2. När timern visar 0:00, tryck på TASTE för att starta och stoppa uppräknigen.
3. Tryck och håll SELECT intryckt för att återställa timer-tiden.

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.

RENGÖRING

- Torka av sändaren och mottagarens utsida med en lätt fuktad trasa. OBS: Sänk inte produkterna i vatten.
- Rengör sensorns spets med varmt tvålatten och torka av den noga.

OBS: Sänk inte sensorn i vatten.

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

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 ikke er identiske med 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.

TEKNISKE DATA

Frekvensbånd:433 MHz
 Maks. radiofrekvenseffekt: <10 dBm.
 Mål, mottaker:75 x 39 x 128 mm
 Mål, sender:73 x 28 x 79 mm
 Temperaturområde:-20 – 300 °C
 Batteri, sender:2 x AAA
 Batteri, mottaker:2 x AAA
 Rekkevidde inntil ca. 30 m uten hindringer.
 Beltefeste på mottakeren.
 Hurtigvalg for 7 typer kjøtt.
 Nøyaktig temperaturjustering.
 Digitalt nedtellingsur (eggklokke).

MERKING



Produktet kan brukes til matlaging.

BRUKSOMRÅDE

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

SIKKERHETSFORSKRIFTER

- Les alltid sikkerhetsforskriftene før bruk.
- Les alltid bruksanvisningen før bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk.
- Ikke ta på sensoren under eller rett etter bruk uten å bruke grytekluter.
- Hold sensoren og ståltråden borte fra barn.
- Rengjør og tork sensoren etter bruk.
- Ikke bruk mottakeren og sensoren i regn. De tåler ikke vann.
- Ikke utsett sender eller mottaker for vann eller annen væske. Det kan påvirke funksjonen.

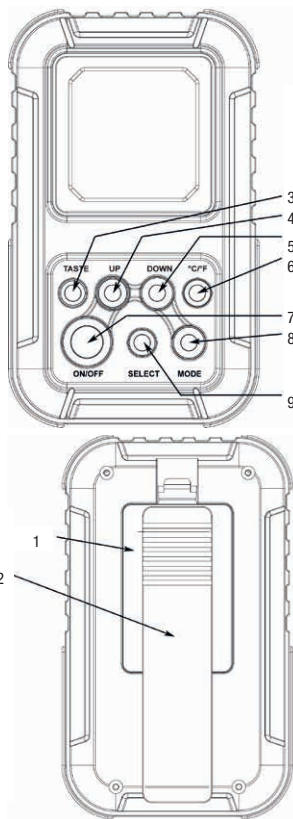
- Ikke utsett mottakeren eller senderen for direkte varme.
- Ikke bruk sensoren i mikrobølgeovn.
- Ikke bruk sensoren i temperaturer over 300 °C, da kan tråden bli skadet.
- ESD-advarsel, hvis produktet ikke fungerer riktig, kan det skyldes elektrostatiske forstyrrelser. Slå av og koble ut produktet, og koble det til igjen etter noen sekunder.
- Sørg for at batteriene er riktig montert.
- Batteriene må aldri utsettes for høy varme siden det kan forårsake kortslutning.
- Produktet må ikke utsettes for direkte sollys eller temperaturer over 60 °C.
- Fjern batteriene fra produktet når det ikke skal brukes på en stund.
- Gamle batterier må fjernes fra produktet og leveres til resirkulering.
- Kontroller at batteriene plasseres riktig i henhold til symbolene for de positive (+) og negative (–) polene.
- Ikke bland nye og gamle batterier eller ulike batterityper.
- Batterier må ikke åpnes eller modifiseres.
- Batterier må ikke kortsluttes.
- Ikke lad batterier som ikke er oppladbare.
- Batterier må ikke utsettes for slag eller ild.
- Oppbevar batterier utilgjengelig for barn.
- Batterier må kun byttes av voksne.

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 kortsluttet 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 bruken 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.

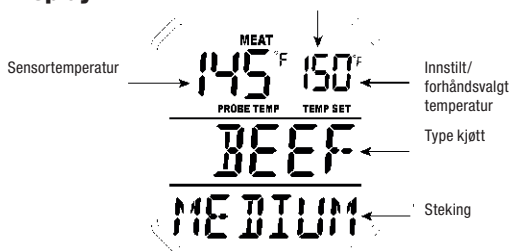
OVERSIKTSBILDE

Mottaker

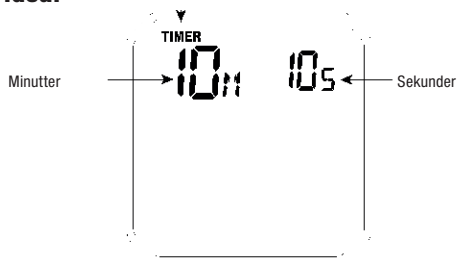


1. Batterirom for 2 stk. AAA-batterier
2. Beltefeste
3. TASTE
4. UP
5. DOWN
6. °F/°C
7. ON/OFF
8. MODE
9. SELECT

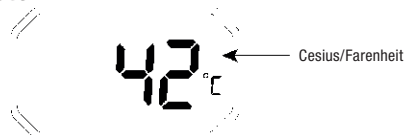
Display



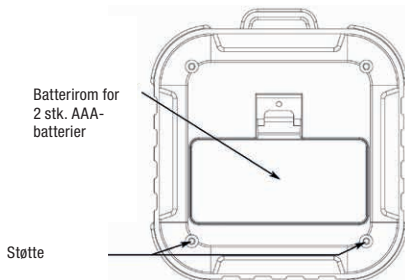
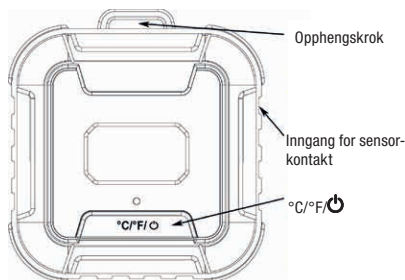
Tidsur



Termometer



Sender



SLÅ PÅ/AV

Mottaker – trykk på knappen ON/OFF

Sender – trykk på °C/°F/°

DISPLAY

Bakgrunnsbelysning – trykk på °C/°F for å slå på bakgrunnsbelysningen. Den slås av automatisk.

Blinker blått – når temperaturen øker med ca. 5,5 °C.

Blinker grønt – når temperaturen er ca. 8 °C fra innstilt verdi.

Rød – når temperaturen når innstilt verdi.

UTPAKKING

ADVARSEL! Emballasjen kan være skadelig for barn. Etter utpakking må du fjerne all emballasje og levere den til resirkulering. Kontroller at alle deler medfølger og at de er hele.

I pakken finner du:

- Mottaker
- Sender
- Avtakbar sensor med ståltråd og kontakt

MONTERE BATTERI

Monter 2 stk. AAA-batterier i senderen og mottakeren. Følg polariteten.

Koble sammen sender og mottaker

1. Start begge enhetene.
2. Sammenkoblingen gjøres automatisk når enhetene plasseres i nærheten av hverandre. Mottakeren viser senderens temperatur når sammenkoblingen er fullført.

BRUK

- Før inn sensoren i den tykkeste delen av kjøttet, unngå bein og rent fett.
- Koble sensoren til senderens inngang, og plasser senderen et stykke fra ovnen/grillen.
- Juster innstillingene på mottakeren som beskrevet nedenfor.
- Legg kjøttet på grillen / i ovnen.

Forvalg: Type kjøtt og stekegrad

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

TYPE KJØTT	NAVN PÅ DISPLAYET	STEKING	TEMPERATUR
Malt kjøtt	G.BEEF	Medium	71 °C
Kylling/kjøttdeig	GPOUL	Medium	74 °C
Storfe kjøtt	BEEF	Rare	52 °C
		Medium rare	60 °C
		Medium	66 °C
		Medium well	71 °C
		Well done	74 °C
Kylling/kalkun/gås/and	CHCKE / POULT	Medium	74 °C
Svinekjøtt	PORK	Medium	71 °C
		Medium well	74 °C
		Well done	77 °C

Storfe kjøtt	BEEF	Rare	60 °C
		Medium rare	63 °C
		Medium	71 °C
		Medium well	74 °C
		Well done	77 °C
Fisk	FISH	Medium	63 °C

Still inn egen temperatur

1. Hold inne knappen MODE i 2 sekunder.
2. Trykk på UP eller DOWN for å stille inn ønsket temperatur.
3. Trykk på MODE for å bekrefte.
4. Hold inne knappen TASTE for å gå tilbake til hurtigvalg.

Når kjøttet har oppnådd ønsket temperatur, kommer det et lydsignal fra senderen, og bakgrunnsbelysningen i displayet lyser rødt.

Automatisk avslåing

Mottakeren slås av automatisk hvis den ikke har motatt signal fra senderen på 30 minutter. Du hører et lydsignal 1 minutt før den slås av. Funksjonen for automatisk avstenging deaktiveres når tidsuret brukes.

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 og velg Timer.
2. Trykk på UP og DOWN for å stille inn timer og minutter. Hold inne respektive knapp for raskere endring.
3. Trykk på TASTE for å starte nedtellingen.
4. Trykk på SELECT for å stoppe nedtellingen.
5. Hold inne SELECT for å tilbakestille nedtellingen.
6. Når tiden er ute, høres en lyd. Lyden stoppes automatisk etter 2 minutter. Hvis nedtellingen ikke slås av, begynner den å telle opp til innstilt tid.

Tidtaking

1. Trykk på MODE og velg Timer.
2. Når nedtellingen viser 0:00, trykker du på TASTE for å starte og stoppe tellingen.
3. Hold inne SELECT for å tilbakestille tiden.

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.

RENGJØRING

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

OBS: Ikke legg sensoren i vann.

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

JOHDANTO

Lue ohjekirja ennen tuotteen käyttämistä ja säästä se tulevaa tarvetta varten. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Kuvat ja kuvaukset eivät välttämättä vastaa tuotetta kaikilta osin.

Biltema vakuuttaa, että tämä radiolähetintyyppi Paistilämpömittari täyttää direktiivin 2014/53/EU vaatimukset. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus on kokonaisuudessaan luettavissa Internet-osoitteessa: www.biltema.com.

TEKNISET TIEDOT

Taajuuskaista:433 MHz
 Maks. radiotaajuusteho: <10 dBm.
 Vastaanottimen mitat:75 x 39 x 128 mm
 Lähettimen mitat:73 x 28 x 79 mm
 Lämpötila-alue:-20 – 300 °C
 Paristot, lähetin:2 x AAA
 Paristot, vastaanotin:2 x AAA
 Esteetön kantama noin 30 m.
 Vyökliipsu vastaanottimessa.
 Pikavalinta 7 lihalajille.
 Tarkka lämpötilansäätö.
 Digitaalinen ajastin (munakello).

MERKINNÄT



Tuotetta saa käyttää ruoanvalmistuksessa.

KÄYTTÖTARKOITUS

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

TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSET

- Lue aina turvallisuusmääräykset ennen käyttöä.
- Lue aina käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa, ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.
- Älä koske anturiin ilman lämpöeristettyjä käsineitä käytön aikana tai heti sen jälkeen.
- Pidä anturi ja teräslanka poissa lasten ulottuvilta.
- Puhdista ja kuivaa anturi käytön jälkeen.
- Älä käytä vastaanotinta ja lähetintä sateessa. Ne eivät ole vedenkestäviä.
- Suojaa lähetin ja vastaanotin vedeltä ja muilta nesteiltä. Ne voivat heikentää laitteen toimintaa.

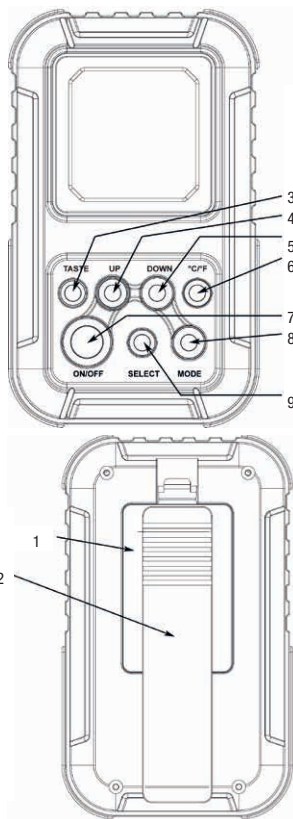
- Älä altista anturia tai lähetintä suoralle lämmölle.
- Älä käytä anturia mikrouunissa
- Älä käytä anturia yli 300 °C:n lämpötilassa, koska sen lanka saattaa vahingoittua.
- ESD-varoitus – jos tuote ei toimi oikein, syynä voivat olla staattisen sähkön aiheuttamat häiriöt. Sammuta laite ja kytke uudelleen muutaman sekunnin kuluttua.
- Varmista, että paristot ovat oikein paikallaan.
- Paristo on suojattava liialta kuumuudelta, sillä se voi aiheuttaa oikosulun.
- Älä altista tuotetta suoralle auringonvalolle tai yli 60 °C:n lämpötilalle.
- Jos tuote on pitkään käyttämättä, ota paristot pois.
- Käytetyt paristot on poistettava tuotteesta ja kierrätettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Varmista, että paristot tulevat plus- (+) ja miinusnapojen (-) merkien mukaisesti.
- Älä käytä sekaisin uusia ja vanhoja tai erityyppisiä paristoja.
- Paristoja ei saa avata eikä muuttaa.
- Paristoja ei saa oikosulkea.
- Älä lataa ei-ladattavia paristoja.
- Paristoja ei saa altistaa iskuille tai avotulelle.
- Säilytä paristot lasten ulottumattomissa.
- Paristojen vaihtaminen on aikuisen tehtävä.

HUOM!

- 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 grillauksessa avotulella tai hehkuilla hiilillä, rajoita käyttö 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.

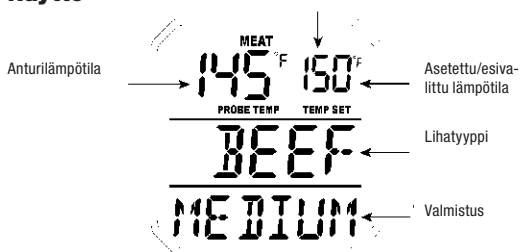
LAITTEEN OSAT

Vastaanotin

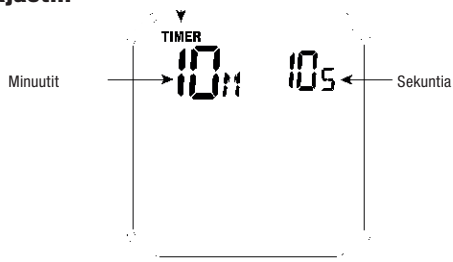


1. Paristokotelo 2 AAA-paristolle
2. Vyökliipsi
3. TASTE
4. UP (Ylös)
5. DOWN (Alas)
6. °F/°C
7. ON/OFF
8. MODE
9. SELECT

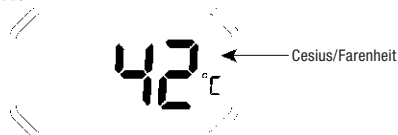
Näyttö



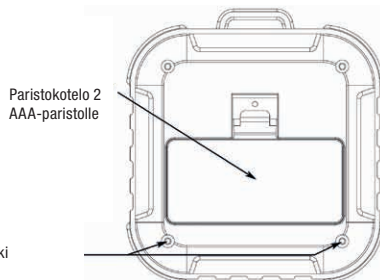
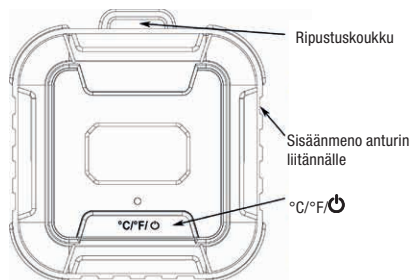
Ajastin



Lämpömittari



Lähetin



KÄYNNISTYS/SAMMUTUS

Vastaanotin – paina ON/OFF

Lähetin – Paina °C/°F/°

NÄYTTÖ

Taustavalo – taustavalo sytytetään painamalla °C/°F. Se sammuu automaattisesti.

Sininen vilkkuvalo – Kun lämpötila nousee n. 5,5 °C. Vihreä vilkkuvalo – Kun lämpötila on n. 8 °C asetusarvosta.

Punainen – Kun lämpötila saavuttaa asetusarvon.

PAKKAUKSESTA PURKAMINEN

VAROITUS! Pakkausmateriaalit voivat olla vaarallisia lapsille.

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

Toimitukseen sisältyy:

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

PARISTOJEN ASETTAMINEN

Aseta lähettimeen ja vastaanottimeen 2 AAA-paris-toa, varmista napaisuus.

Lähettimen ja vastaanottimen yhdistäminen

1. Käynnistä molemmat laitteet.
2. Yhdistäminen tapahtuu automaattisesti, kun laitteet on sijoitettu lähelle toisiaan. Lähettimen lämpötila näkyy vastaanottimessa, kun yhteys on muodostettu.

KÄYTTÖ

- Työnnä anturi lihan paksuimpaan kohtaan – vältä luu- ja rasvakohtia.
- Yhdistä anturi lähettimen tuloliitäntään ja sijoita lähetin pienen matkan päähän uunista/grillistä.
- Säädä vastaanottimen asetukset alla olevan ohjeen mukaan.
- Pane liha grilliin/uuniin.

Esivalinta: Lihalaji ja kypsennysaste

Lihalämpömittarin tehdasasetuksissa on pikavalinta eri lihalajien kypsentämiseen.

LIHATYYPPI	NIMIKE NÄYTÖLLÄ	VALMIS- TUS	LÄMPÖ- TILA
Jauheliha	G.BEEF	Medium	71 °C
Jauhettu broileri	GPOUL	Medium	74 °C
Nauta	BEEF	Rare	52 °C
		Medium rare	60 °C
		Medium	66 °C
		Medium well	71 °C
		Well done	74 °C
Broileri/Kalkkuna/Hanhi/Ankka	CHCKE/ POULT	Medium	74 °C
Porsas	GPOUL	Medium	71 °C
		Medium well	74 °C
		Well done	77 °C

Lammas	BEEF	Rare	60 °C
		Medium rare	63 °C
		Medium	71 °C
		Medium well	74 °C
		Well done	77 °C
Kala	FISH	Medium	63 °C

LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN ITSE

1. Paina MODE-painiketta 2 sekunnin ajan.
2. Aseta lämpötila UP- tai DOWN-painikkeella.
3. Vahvista painamalla MODE.
4. Voit palata pikavalintaan painamalla pitkään TASTE.

Kun lihan lämpötila on noussut asetusarvoon, lähetin antaa äänimerkin ja näytön taustavalo muuttuu punaiseksi.

AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Vastaanotin sammuu automaattisesti, kun se ei ole saanut lähettimeltä signaalia 30 minuuttiin. Laite antaa äänimerkin noin 1 minuuttia ennen sammutusta. Automaattinen virrankatkaisu ei ole toiminnassa, jos laitetta käytetään ajastimella.

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. Paina MODE ja valitse Timer.
2. Aseta tunnit ja minuutit painamalla UP- ja DOWN-painikkeita. Arvot vaihtuvat nopeammin, kun ao. painiketta pidetään painettuna.
3. Käynnistä ajastin painamalla TASTE.
4. Ajastin pysäytetään painamalla SELECT.
5. Ajastin nollataan painamalla pitkään SELECT.
6. Kun aika on kulunut, laite antaa äänimerkin. Ääni lakkaa automaattisesti 2 minuutin kuluttua. Jos ajastin ei sammunut, ajastin alkaa laskea ylöspäin ajastettuun aikaan.

AJASTAMINEN YLÖSPÄIN

1. Paina MODE ja valitse Timer.
2. Kun ajastimen lukema on 0:00, voit käynnistää ja pysäyttää laskennan painamalla TASTE.
3. Ajastimen aika nollataan painamalla pitkään SELECT.

SÄILYTYS

- Puhdista laite ja säilytä se kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.
- Säilytä paristoja viileässä ja kuivassa paikassa, älä altista niitä suoralle auringonpaisteelle.
- Jos kaukosäädin on pitkään käyttämättä, poista paristot siitä.

PUHDISTAMINEN

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

HUOM: Älä upota anturia veteen.

ELEKTRONIIKKAJÄTE

Käytetyt sähkö- ja elektroniset laitteet, myös kaikki akut ja paristot, on toimitettava kierrätykseen.

(Direktiivien 2012/19/EU ja 2006/66/EC mukaisesti).



STEGETERMOMETER

INDLEDNING

Læs denne vejledning, før produktet anvendes, og gem den til fremtidig brug. Vær især opmærksom på sikkerhedsforskrifterne. Der tages forbehold for, at illustrationer og beskrivelser ikke passer fuldt ud med produktet.

Hermed erklærer Biltema, at denne type radioudstyr Stegetermometer er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Den fuldstændige tekst i EU-overensstemmelseserklæringen findes på følgende webadresse: www.biltema.com.

TEKNISKE DATA

Frekvensbånd: 433 MHz
 Maks. radiofrekvenseffekt: <10 dBm.
 Mål, modtager: 75 x 39 x 128 mm
 Mål sender: 73 x 28 x 79 mm
 Temperaturområde: -20 – 300 °C
 Batteri, sender: 2 x AAA
 Batteri, modtager: 2 x AAA
 Rækkevidde op til 30 m uden forhindringer.
 Bælteclips på modtageren.
 Hurtigvalg til 7 typer kød.
 Præcis temperaturjustering.
 Digital nedtællingstimer (æggeur)

MÆRKNING



Produktet må anvendes til madlavning.

ANVENDELSESOMRÅDE

Dette er et batteridrevet, trådløst stegetermometer, der er beregning til at måle temperaturen i kød ved tilberedning i ovn eller på grill.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Læs altid sikkerhedsforskrifterne inden brug.
- Læs altid manualen før brug, og gem den til senere brug.
- 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 sender eller modtager for vand eller anden væske. Det kan påvirke funktionen.

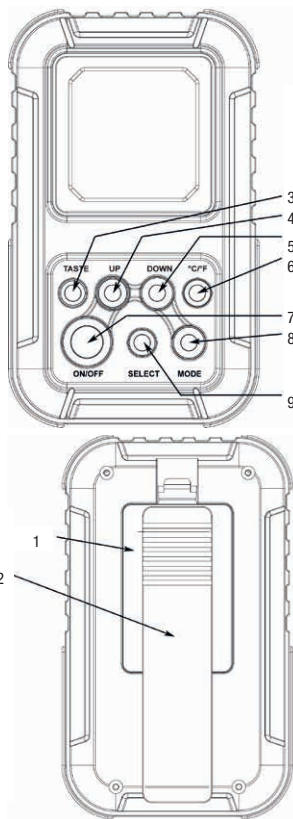
- Udsæt ikke modtageren eller senderen for direkte varme.
- Brug ikke føleren i en mikrobølgeovn.
- Brug ikke føleren ved temperaturer på over 300 °C, da ståltråden kan tage skade.
- ESD-advarsel – hvis produktet ikke fungerer korrekt, kan det skyldes elektrostatiske forstyrrelser. Sluk for produktet, afbryd forbindelsen til det, og tilslut det igen efter nogle sekunder.
- Sørg for, at batterierne sidder korrekt.
- Udsæt aldrig batterierne for kraftig varme, da det kan forårsage kortslutning.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys eller temperaturer over 60°C.
- Tag batterierne ud af produktet, hvis det ikke skal bruges i længere tid.
- Brugte batterier skal tages ud af produktet og bortskaffes i henhold til gældende forskrifter.
- Kontroller, at batterierne placeres i henhold til symbolerne for de positive (+) og negative (-) poler.
- Bland ikke nye og gamle batterier eller forskellige typer batterier.
- Batterier må ikke åbnes eller ændres.
- Batterier må ikke kortsluttes.
- Ikke-genopladelige batterier må ikke oplades.
- Batterier må ikke udsættes for slag eller ild.
- Opbevar batterier uden for børns rækkevidde.
- Batterier skal udskiftes af en voksen.

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/flammer. 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.

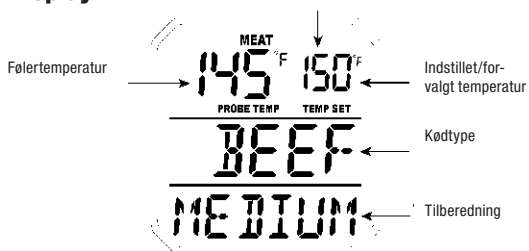
OVERSIGTSBILLEDE

Modtager

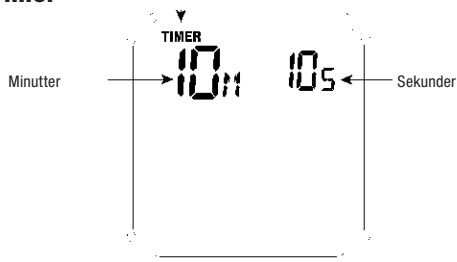


1. Batterirum til 2 stk. AAA-batterier
2. Bælteclips
3. TASTE
4. OP
5. NED
6. °F/°C
7. ON/OFF
8. MODE
9. SELECT

Display



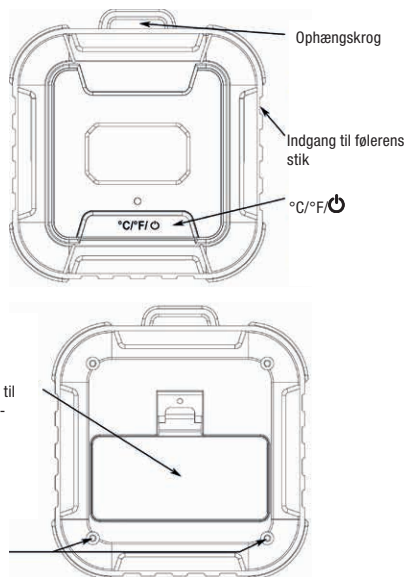
Timer



Termometer



SENDER



START/SLUK

Modtager – tryk på ON/OFF-knappen

Sender – tryk på °C/°F/°

DISPLAY

Baggrundsbelysning – tryk på °C/°F for at tænde baggrundsbelysningen. Den slukker automatisk. Blinker blåt – når temperaturen stiger ca. 5,5 °C. Blinker grønt – når temperaturen er ca 8 °C fra den indstillede værdi. Rød – når temperaturen når den indstillede værdi.

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 intakte.

Pakken indeholder:

Modtager

Sender

Aftagelig føler med ståltråd og stik

ISÆTNING AF BATTERI

Sæt 2 stk. AAA-batterier i senderen hhv. modtageren med korrekt polaritet.

SAMMENKOBLING AF SENDER OG MODTAGER

1. Tænd begge enheder.
2. Sammenkoblingen sker automatisk, når enhederne er placeret i nærheden af hinanden. Modtageren viser senderens temperatur, når sammenkoblingen er sket.

ANVENDELSE

- Stik føleren ind i kødets tykkeste del – undgå ben og rent fedt.
- Tilslut føleren til senderens indgang, og placer senderen et stykke fra ovnen/grillen.
- Juster indstillingerne på modtageren iht. anvisningerne nedenfor.
- Placer kødet på grillen/i ovnen.

Forvalg: Kødtype og gennemstegning

Stegetermometeret er fabriksindstillet med hurtigvalg til forskellige kødtyper og tilberedning.

KØDTYPE	BETEGNELSE PÅ DISPLAY- ET	TILBE- REDNING	TEMPE- RATUR
Hakket kød	G.BEEF	Medium	71°C
Kyllingefars	GPOUL	Medium	74°C
Oksekød	BEEF	Rare	52°C
		Medium rare	60°C
		Medium	66°C
		Medium well	71°C
		Well done	74°C
Kylling/Kalkun/ Gås/And	CHCKE /POULT	Medium	74°C
Svinekød	PORK	Medium	71°C
		Medium well	74°C
		Well done	77°C

Lam	LAMB	Rare	60°C
		Medium rare	63°C
		Medium	71°C
		Medium well	74°C
		Well done	77°C
Fisk	FISH	Medium	63°C

INDSTILLING AF ØNSKET TEMPERATUR

1. Hold knappen MODE inde i 2 sekunder.
2. Tryk på UP eller DOWN for at indstille den ønskede temperatur.
3. Tryk på MODE for at bekræfte.
4. Hold knappen TASTE inde for at vende tilbage til hurtigvalg.

Når kødet har nået den forindstillede temperatur, lyder senderen, og baggrundsbelysningen i displayet lyser rødt.

AUTOMATISK SLUK

Modtageren slukker automatisk, når den ikke har modtaget signaler fra senderen i 30 minutter. Der lyder et signal i 1 minut, inden den slukker. Funktionen for automatisk sluk deaktiveres, når timeren bruges.

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

Tryk på MODE, og vælg Timer.

Tryk på UP og DOWN for at indstille timetal og minuttal. Hold de enkelte knapper inde for hurtigere indstilling.

Tryk på TASTE for at starte timeren.

Tryk på SELECT for at stoppe timeren.

Hold SELECT inde for at nulstille timeren.

Når tiden er udløbet, høres en lyd. Lyden slukker automatisk efter 2 minutter. Hvis timeren ikke slukker, begynder timeren at tælle op til den indstillede tid.

Optælling

Tryk på MODE, og vælg Timer.

Når timeren viser 0:00: tryk på TASTE for at starte og stoppe optællingen.

Hold SELECT inde for at nulstille timer-tiden.

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.

RENGØRING

Aftør senderen og modtagerens yderside med en let fugtet klud. OBS: Nedsænk ikke produkterne i vand.

Rengør følerens spids med varmt sæbevand, og tør den omhyggeligt af.

OBS: Nedsænk ikke føleren i vand.

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).



