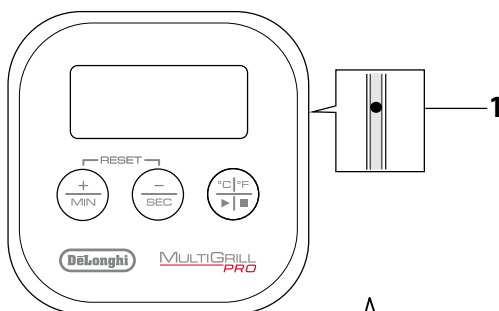
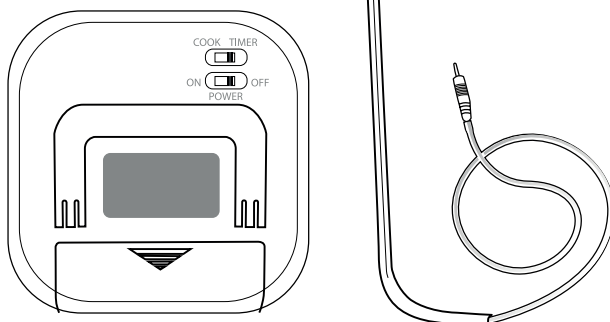


Set forfra



Set bagfra



DIGITALT TERMOMETER

Tak, fordi du har købt vores digitale termometer til fødevarer. Takket være det store måleområde, kan dette termometer anvendes til mange forskellige ting.

Isætning eller udskiftning af batteriet

- Termometeret bruger et batteri af typen LR03 AAA.
- Fjern dækslet ved at trække det opad, og isæt batteriet med polerne vendt rigtigt.
- Sæt dækslet på igen, og tryk det nedad.
- Udskift batteriet, når lyset i displayet bliver svagere.
- Udtjente batterier skal bortskaffes i henhold til den gældende lovgivning, da de er miljøskadelige.

ADVARSLER

- Sondens spids er skarp. Pas meget på under håndtering og isætning af sonden i fødevarer. Sonden skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- Kemisk risiko. Batteriet skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- Også brugte batterier kan forårsage skader.
- Batterier må ikke kastes i åben ild. Batterierne kan eksplodere, eller substanser deri kan udsive.

- Brug aldrig termometeret i lukket ovn.
- Rengør sonden grundigt efter hver anvendelse.
- Termometeret er ikke vandtæt og kan ikke vaskes i opvaskemaskine. Sæt aldrig hele apparatet ned i vand. Det kan rengøres med en fugtig klud.
- Hold selve termometeret langt fra direkte varmekilder.

BRUGSANVISNING

Sådan bruges det digitale termometer

- 1) Sæt knappen "POWER" bag på det digitale termometer i positionen "ON" og den anden knap i positionen "COOK".
- 2) Sæt ledningen i siden på det digitale termometer (fig. 1). Ledningen er modstandsdygtig over for varme op til 250°C (482°F).
- 3) Displayet viser temperaturen i Celcius eller Fahrenheit. Tryk på °C/°F for at vælge den ønskede måleenhed.
- 4) For at indstille den ønskede temperatur skal du trykke på + (for at forøge temperaturen) eller - (for at formindsk temperaturen).
- 5) Isæt sonden i midten af den relevante fødevarer. Fødevaretemperaturen vises i displayets venstre side. Når maden opnår den forud indstillede temperatur, udsender

termometeret et lydsignal.

Sådan bruges timeren

- 1) Sæt knappen bag på timeren i positionen **TIMER**.
- 2) Displayet viser antal minutter (**MIN**) og sekunder (**SEC**).
For at indstille antal minutter skal du trykke på **MIN**, og for at indstille antal sekunder skal du trykke på **SEC**.
- 3) Tryk på ► | ■ for at starte og stoppe timeren. Timeren begynder at tælle nedad, som det vises i displayet. Når den forud indstillede tid er gået, udsender termometeret et lydsignal.
- 4) For at nulstille timeren skal du trykke samtidig på **MIN** og **SEC**.

Nyttige oplysninger

Timer: maks. 99 minutter og 59 sekunder.

Termometer til fødevarer: maks. 250°C (482°F)

Timeren/termometeret til fødevarer har en magnet på bagsiden, så du kan sætte den/det på et køleskab eller andetsteds.

TABEL OVER FØDEVARETEMPERATURER

Fødevaretype		Temperatur °C
Oksefilet/oksesteg	rødt mellem stegt	fra 50°C til 55°C fra 56°C til 65°C fra 66°C til 70°C
Hakkebøf		72°C
Pølser af oksekød		75°C
Svinemørbrad	mellem stegt	fra 65°C til 71°C 72°C
Kyllingebryst		75°C
Kyllinge-/kalkunburger		75°C
Hanekylling		75°C
Lammekotelet	mellem stegt	fra 60°C til 65°C fra 66°C til 70°C
Kalv		fra 70°C til 75°C
Tunsteak	mellem stegt	fra 48°C til 54°C fra 55°C til 60°C
Laksefilet		fra 62°C til 65°C