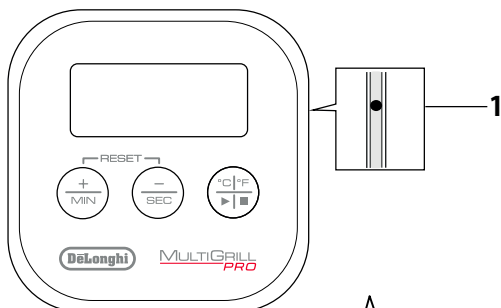
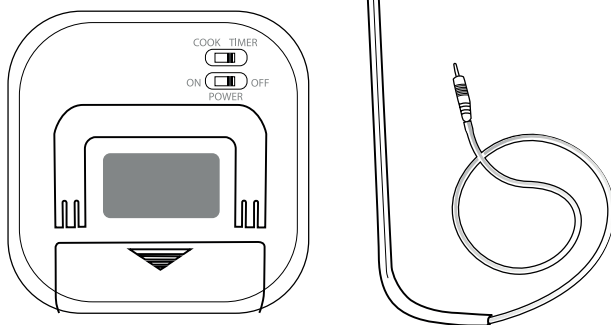


Näkymä edestä



Näkymä takaa



DIGITAALINEN LÄMPÖMITTARI

Kiitos elintarvikekäyttöön tarkoitetun digitaalisen lämpömittarin ostosta. Laajan mittausalueen ansiosta tätä lämpömittaria voidaan käyttää hyvin erilaisiin sovelluksiin.

Pariston paikoilleen asettaminen tai vaihto

- Lämpömittari käyttää paristoa tyyppiä LR03 AAA.
- Poista suojus ylöspäin vetämällä ja laita paristo paikalleen noudattaen sen polariteetteja.
- Aseta suojus takaisin painamalla sitä alaspäin.
- Vaihda paristo, kun näytön kirkkaus alenee.
- Tyhjät paristot on hävitettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti, koska ne vahingoittavat ympäristöä.

VAROITUKSIA:

- Sondin kärki on terävä. Ole erittäin varovainen sitä käsitellessä ja kun sondi työnnetään ruokaan. Pidä sondi lasten ulottumattomissa.
- Kemiallinen vaara. Pidä paristot lasten ulottumattomissa.
- Myös paristot voivat aiheuttaa vammoja.
- Älä heitä paristoja tuleen. Paristot voivat räjähtää tai

vapauttaa sisältämiään aineita.

- Älä koskaan käytä lämpömittaria suljetussa uunissa.
- Puhdista sondi huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
- Lämpömittari ei ole vedenpitävä eikä sitä saa pestä pesukoneessa. Älä upota kokonaista laitetta veteen. Voit puhdistaa sen kostealla liinalla.
- Pidä lämpömittarin runko kaukana suorista lämmönlähteistä.

KÄYTTÖOHJEET

Miten käyttää digitaalista lämpömittaria

- 1) Aseta digitaalisen lämpömittarin takana oleva "POWER"-kytkin "ON"-asentoon ja toinen kytkin "COOK"-asentoon.
- 2) Liitä johto digitaalisen lämpömittarin puolelle (kuva 1). Johto kestää enimmäislämpötilaan 250 °C (482 °F).
- 3) Lämpötila näytetään näytöllä Celsius- tai Fahrenheit-asteissa. Valitse haluamasi mittayksikkö painamalla °C/°F.
- 4) Aseta haluttu lämpötila painamalla + (lisätään lämpötilaa) tai - (vähennetään lämpötilaa).
- 5) Laita sondi kypsennettävän ruuan keskiosaan. Ruuan

lämpötila näytetään näytön vasemmalla puolella. Kun ruoka saavuttaa esiasetetun lämpötilan, lämpömittari antaa äänimerkin.

Ajastimen käyttö

- 1) Siirrä ajastimen takana oleva kytkin TIMER-asentoon.
- 2) Näytölle ilmestyy minuutit (MIN) ja sekunnit (SEC). Aseta minuutit painamalla MIN ja sekunnit painamalla SEC.
- 3) Käynnistä ja pysäytä ajastin painamalla ► | ■. Ajastin käynnistää käänteisen ajanlaskun, joka näkyy näytöllä. Esiasetun ajan kuluttua lämpömittari antaa äänimerkin.
- 4) Nollaa ajastin pitämällä hetken painettuna samanaikaisesti **MIN** ja **SEC**.

Hyödyllisiä tietoja

Ajastin: enintään 99 minuuttia ja 59 sekuntia.
Lämpömittari elintarvikekäyttöön: enintään 250 °C (482 °F)
Ajastin/lämpömittari elintarvikekäyttöön sisältää magneetin takaosassaan, jotta se voidaan kiinnittää esimerkiksi jääkaappiin.

ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILATAULUKKO

Ruoka-aine		Lämpötila °C
naudankylki / filee	raaka puolikypsä kypsä	50 °C - 55 °C 56 °C - 65 °C 66 °C - 70 °C
jauhelihapihvi, nautaa		72 °C
Tuoremakkara, nautaa		75 °C
porsaanfilee	puolikypsä kypsä	65 °C - 71 °C 72 °C
kanan rintapalat		75 °C
jauhelihapihvi, kana / kalkkuna		75 °C
kukonpoika		75 °C
karitsan kyljykset	puolikypsä kypsä	60 °C - 65 °C 66 °C - 70 °C
vasikanliha		70 °C - 75 °C
tonnikalafilee	puolikypsä kypsä	48°C - 54°C 55 °C - 60 °C
lohifilee		62 °C - 65 °C