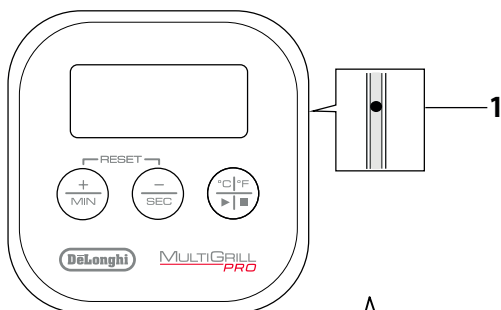
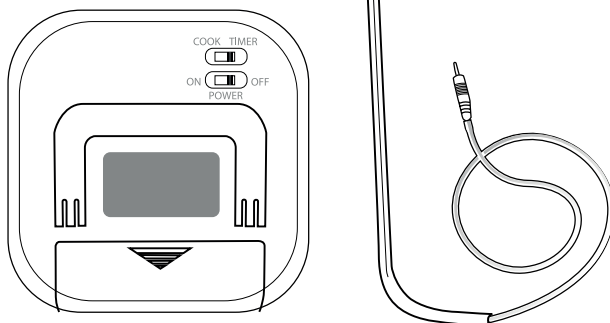


Sett forfra



Sett bakfra



DIGITALT TERMOMETER

Takk for at du har kjøpt et digitalt steketermometer. Takket være det store målefeltet kan dette termometeret brukes til en rekke forskjellige anvendelser.

Innsetting eller utskifting av batteriet.

- Termometeret bruker et batteri av typen LR03 AAA.
- Fjern dekelet ved å trekke det oppover, og sett inn batteriet. Pass på polariteten.
- Sett dekelet på plass igjen ved å trykke det nedover.
- Skift ut batteriet når lyset på displayet blir svakere.
- Batteriene som brukes må kasseres i samsvar med gjeldende lover, siden de er skadelige for miljøet.

ADVARSLER:

- Tuppen av sonden er svært spiss. Vær svært forsiktig når du håndterer og setter sonden inn i matvaren. Hold sonden utenfor barns rekkevidde.
- Kjemisk fare. Hold batteriene utenfor barns rekkevidde.
- Også batteriene kan forårsake skader.
- Ikke kast batteriene i ilden. Batteriene kan eksplodere eller lekke ut farlige stoffer.
- Du må aldri bruke termometeret i en lukket ovn.

- Rengjør sonden skikkelig etter hver bruk.
- Termometeret er ikke vanntett og kan ikke vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke legg hele apparatet i vann. Det kan vaskes med en fuktig klut.
- Hold hoveddelen på termometeret langt fra direkte varmekilder.

BRUKSANVISNING

Hvordan bruke det digitale termometeret

- 1) Sett bryteren "POWER" på baksiden av det digitale termometeret i posisjonen "ON" og den andre bryteren i posisjonen "COOK".
- 2) Koble til kabelen på siden av det digitale termometeret (fig. 1). Kabelen er resistent mot varme opptil 250°C (482°F).
- 3) Displayet viser temperaturen i Celsius eller Fahrenheit. For å velge ønsket måleenhet trykker du på °C/°F.
- 4) For å stille inn ønsket temperatur trykker du på + (for å øke temperaturen) eller - (for å redusere temperaturen).
- 5) Sett sonden inn i den sentrale delen av matvaren som skal stekes. Temperaturen på måten vises i den venstre delen av displayet. Når maten når den forhåndsinnstilte

temperaturen utløser termometeret et lydsignal.

Hvordan bruke timeren

- 1) Sett bryteren på baksiden av timeren i posisjonen TILMER.
- 2) Displayet viser minutter (MIN) og sekunder (SEC). For å stille inn minutter trykker du på MIN., for å stille inn sekunder trykker du på SEC.
- 3) For å starte og slå av timeren, trykker du på ► | ■. Timeren starter nedtellingen, som vises på displayet. Når den forhåndsinnstilte tiden er over utløses det et lydsignal.
- 4) For å nullstille timeren trykker du og holder inne tastene **MIN** og **SEC** samtidig.

Nyttig informasjon

Timer: maks. 99 minutter og 59 sekunder.

Steketermometer: maks. 250°C (482°F)

Timeren/termometeret har en magnet på baksiden, slik at det kan festes for eksempel til kjøleskapet.

TEMPERATURTABELL FOR MATVARER

Matvare		Temperatur °C
svinefilet	blodig middels godt stekt godt stekt	fra 50°C til 55°C fra 56°C til 65°C fra 66°C til 70°C
Hamburger av svin		72°C
salsiccia av storfe		75°C
svinefilet	middels godt stekt godt stekt	fra 65°C til 71°C 72°C
kyllingbryst		75°C
hamburger av kylling / kalkun		75°C
hanekylling		75°C
lammekoteletter	middels godt stekt godt stekt	fra 60°C til 65°C fra 66°C til 70°C
kalv		fra 70°C til 75°C
tunfisk	middels godt stekt godt stekt	fra 48°C til 54°C fra 55°C til 60°C
laksefilet		fra 62°C til 65°C