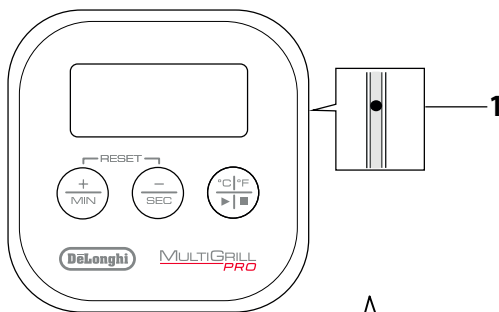
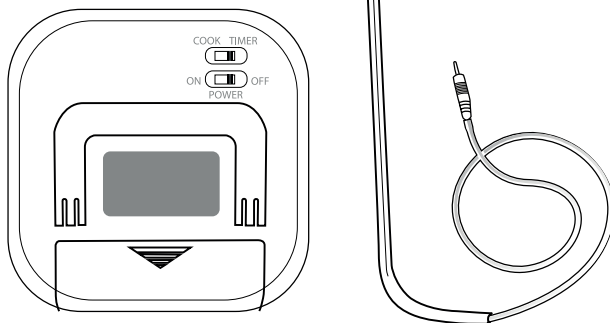


DIGITAL TERMOMETER

Sedd framifrån



Sedd bakifrån



DIGITAL TERMOMETER

Tack för att du köpte vår digital termometer för livsmedel. Tack vare det stora mätområdet kan den här termometern användas för olika tillämpningar.

Sätta i och byta batteriet

- Termometern använder ett batteri av typ LR03 AAA.
- Ta bort locket genom att dra det uppåt, sätt i batteriet och se till att polariteten respekteras.
- Sätt tillbaka locket genom att trycka det nedåt.
- Byt batteriet när displayens ljusstyrka sänks.
- Gamla batterier är miljöfarliga och ska avfallshanteras i enlighet med gällande lagstiftning.

ANVISNINGAR:

- Sondens spets är vass. Var mycket försiktig under hanteringen och när du sätter sonden i maten. Sondens ska hållas utom räckhåll för barn.
- Kemisk risk. Batterierna ska hållas utom räckhåll för barn.
- Även gamla batterier kan orsaka kroppsskador.
- Kasta inte batterierna i eld. Batterierna kan explodera eller släppa ut inandbara ämnen.

- Använd aldrig termometern i stängd ugn.
- Gör noggrant rent sonden efter varje användning.
- Termometern är inte vattentät och kan inte diskas i diskmaskin. Doppa inte ned apparaten i vatten. Du kan rengöras med en fuktig trasa.
- Håll termometern på avstånd från värmekällor.

BRUKSANVISNING

Hur den digital termometern används

- 1) Flytta brytaren "POWER" bak på den digitala termometern i läget "ON" och den andra brytaren i läge "COOK".
- 2) Anslut tråden på sidan av den digitala termometern (fig. 1). Tråden motstår värme på upp till 250 °C (482 °F).
- 3) Displayen visar temperaturer i grader Celsius eller Fahrenheit. Tryck på °C/°F för att välja önskad måttenhet.
- 4) För att ställa in önskad temperatur, tryck på + (för att öka temperaturen) eller - (för att sänka temperaturen).
- 5) Sätt i sonden i mitten av maten som ska tillagas. Matens temperatur visas uppe till vänster på displayen. När maten når förinställd temperatur aktiverar termometern en ljudsignal.

Hur timern ska användas

- 1) Flytta brytaren bak på timern till läget **TIMER**.
- 2) Displayen visar minuter (MIN) och sekunder (SEC). Tryck på MIN för att ställa in minuter och tryck på SEC för att ställa in sekunder.
- 3) För att sätta på och stänga av timern, tryck på ► | ■. Timern börjar nedräkningen och visar den på displayen. När förinställd tid har gått ut aktiverar termometern en ljudsignal.
- 4) För att nollställa timern, tryck och håll ner **MIN** och **SEC** samtidigt.

Användbar information

Timer: max. 99 minuter och 59 sekunder.

Termometer för livsmedel: max. 250 °C (482 °F)

Timern/termometern för livsmedel har en magnet på baksidan så att du kan fästa den t.ex. på kylskåpet.

TABELL ÖVER LIVSMEDELS TEMPERATURER

Typ av mat		Temperatur i °C
biffkotlett/-filé	blodig mediumstekt genomstekt	från 50 °C till 55 °C från 56 °C till 65 °C från 66 °C till 70 °C
biffhamburgare		72 °C
biffkorv		75 °C
fläskfilé	mediumstekt genomstekt	från 65 °C till 71 °C 72 °C
kycklingbröst		75 °C
kyckling-/kalkonhamburgare		75 °C
ungtupp		75 °C
lammkotletter	mediumstekt genomstekta	från 60 °C till 65 °C från 66 °C till 70 °C
kalv		från 70 °C till 75 °C
tonfiskfilé	mediumstekt genomstekt	från 48 °C till 54 °C från 55 °C till 60 °C
laxfilé		från 62 °C till 65 °C