

## PROFESSIONELLT HANDHAVANDE

Man kan även omprogrammera sensorn enligt nedanstående tabell

Typ av kött	STEKTID				
	Genomstekt	Stekt	Medium	Rött	Mycket rött
Nöt		68°C	60°C	51°C	47°C
Fläsk	79°C				
Kyckling	79°C				
Kalv		70°C	64°C	56°C	
Lamm		70°C	60°C	51°C	

Dessa tider passar till kött som förvarats i rumstemperatur i en timme innan tillagning. Värm upp ugnen enligt tillverkarens rekommendationer och placera köttet i ugnen. När stektemperaturen uppnåtts tas köttet ut och därefter låter man det vila i 8 till 12 minuter innan det trancheras.

**Tips:** När köttet tagits ut fortsätter det att självstekas sakta i mitten och blir på så sätt saftigt och jämnt genomstekt. Obs! Om batteriet avlägsnas raderas manuella programmeringar ut. Kom ihåg att omprogrammera dessa.

## 6. RENGÖRING, PRAKTISKA TIPS OCH PROBLEMLÖSNING

Rengör sensorn och kabeln med tvålatten. Skölj och torka av direkt. Om det är nödvändigt kan kontrollpanelen torkas av med en lätt fuktad trasa. Torka av direkt.

- Om "LO" visas på skärmen så är inte kabeln instoppad i kontrollpanelen (G) ordentligt.
- Om glappkontakt (G) uppstår så rengör med fettlösande medel
- Placera sensorn (K) horisontellt ner i köttet så att den inte är alltför nära värmekällan
- När batteriet byts raderas alla manuella programmeringar ut

**VARNING! NÄR TERMOMETERN ANVÄNDS I UGNEN OCH DIREKT EFTER ANVÄNDNING ÄR SENSORN OCH KABELN AV METALL EXTREMT HETA OCH BÖR HANTERAS MED GRYTVANTAR. ENDAST DEN SILIKONTÄCKTA DELEN ÄR VÄRMEISOLERAD.**

### HUR MAN LÄSER AV TEMPERATUREN KORREKT:

Temperaturen skall alltid mätas från mitten.

Obs! Sensorns spets mäter temperaturen.

- **Använd aldrig sensorn i värme högre än 210° C.** Kontrollpanelens skärm visar då "HI" och sensorn kan skadas. I sådana fall gäller inte garantin.
- Garantin gäller ej heller om kontrollpanelen öppnas eller sänks ner i vätska.
- Använd 1 x 1.5 V AAA batteri (bifogat)

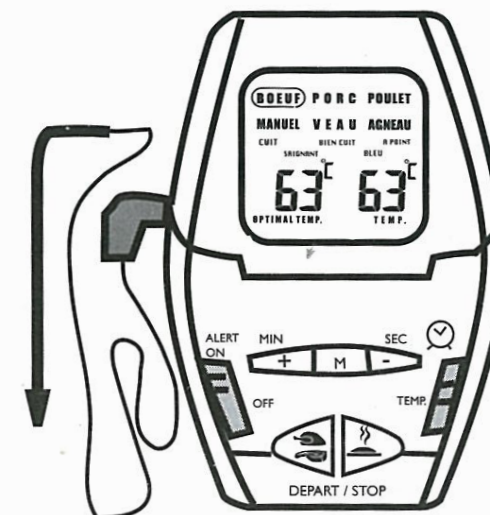
Aterförsäljare:

**GARANTI:** Stektermometern har en garanti mot fabriksfel på 1 år från inköpsdatum. Garantin upphör att gälla om bruksanvisningarna ej följs. Vid problem, var god kontakta återförsäljaren. Behåll inköpskvittot.

# STEKTERMOMETER

## F73000

### Bruksanvisning

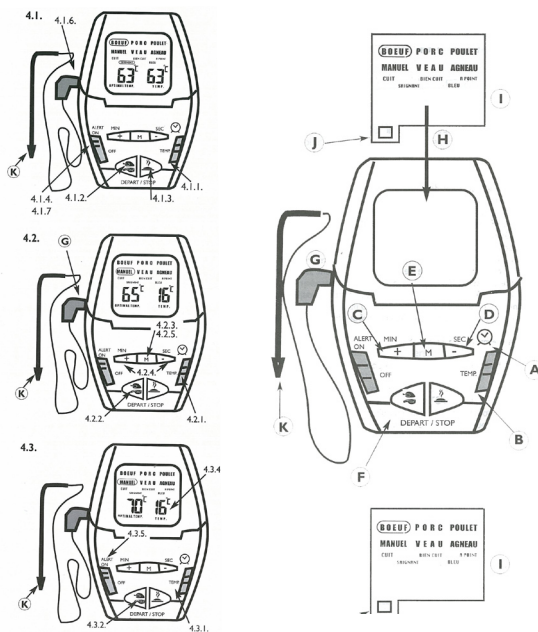


**VARNING!**

**NÄR TERMOMETERN ANVÄNDS I UGNEN OCH DIREKT EFTER ANVÄNDNING ÄR SENSORN OCH KABELN AV METALL EXTREMT HETA OCH BÖR HANTERAS MED GRYTVANTAR.**

Dafra Försäljning AB  
Västberga allé 36, 126 30 Hägersten  
Tel. 08-681 00 50, Fax. 08-681 00 55  
[www.dafra.se](http://www.dafra.se)

Allmän information: Släng använda batterier i behållare som är till för batterier. Stektermometern skall lämnas i behållare för elektronik vid återvinningsgård eller liknande.



## STEKTERMOMETERN BESTÅR AV FÖLJANDE DELAR:

- kontrollpanel
- kontaktkabel med temperatursensor
- 1 st. AAA batteri
- bruksanvisning med garanti ?
- plastfönster med olika språk

## 1. FÖRE ANVÄNDNING

- Välj ett av de plastfönstren med lämpligt språk. Avlägsna skyddsomslaget. Placera plastfönstret i skärmen (H) på kontrollpanelen.
- Fliken (J) i det nedre vänstra hörnet skall passas in i den lilla öppningen under skärmen.
- Placera batteriet i luckan på baksidan av termometern med +/- på korrekt ställe.
- Sätt in kabeln i kontakten på vänster sida.
- Sätt på termometern på baksidan genom att föra den lilla spaken till läge "on" och stäng av i läge "off".

## 2. FUNKTIONSVÄLJARE

För knappen placerad på termometerns högra sida

- uppåt för att använda den som timer
- nedåt för att använda den som termometer

## 3. TIMER

### 3.1 Välj timerfunktionen

### 3.2 PROGRAMMERING

- + MIN knappen: minuter (upp till 99 minuter) (C)
- SEC-knappen: sekunder (D)
- M-knappen: återställ (E)

### 3.3 SÄTTA PÅ OCH STÄNGA AV

- Tryck på START/STOP knappen (F) för att sätta på timern
- När vald programtid har gått larmsignalen
- Tryck på START/STOP knappen för att stänga av timern

**VIKTIGT:** Larmsignalen stängs av efter en minut. Därefter indikerar endast klockan hur mycket tid som gått sedan larmsignalen gick igång. Man kan använda timern samtidigt med termometerfunktionen.

## 4. TERMOMETERNS SENSOR

Sensorn mäter temperaturer mellan 0° och 210° C.

### 4.1 STEKA KÖTT

Värm upp ugnen till lämplig temperatur (max 210° C).

#### 4.1.1 Välj termometerfunktionen (TEMP)

#### 4.1.2 Välj typ av kött genom att trycka på köttknappen.

#### 4.1.3 Välj stektid genom att trycka på stekknappen

**Obs! Kyckling och fläskkött är förprogrammerade till att bli genomstekt.**

#### 4.1.4 Ställ in larmsignalen med ALERT knappen på "ON". Placera sensorn (K) i mitten av det råa köttet.

#### 4.1.5 Sätt in köttet i ugnen och låt kabeln sticka ut genom ugnsluckan.

#### 4.1.6 Sätt in kabeln i kontrollpanelen (G). Placera kontrollpanelen på en arbetsbänk eller på ugnsluckan (använd magneterna på baksidan av kontrollpanelen). Köttet är färdigt när programmerad temperatur (OPTIMAL TEMP) är densamma som sensorn känner av (TEMP) och larmet går på. (Se exempel 63° = 63°). För ALERT knappen nedåt till "OFF"-läge för att stänga av larmet.

**Tranchera köttet genast när stektemperaturen uppnåtts.**

Larmsignalen ljuder i en minut. Därefter visar klockan hur mycket tid som gått sedan larmet gick igång.

## 4.2 MANUELL PROGRAMMERING

Till gåslever, paté, socker m.m.

### 4.2.1 Välj termometerfunktionen (TEMP)

### 4.2.2 Välj "MANUAL" genom att använda köttknappen

### 4.2.3 Tryck på M-knappen tills en termometer display visas (ovanför OPTIMAL TEMP)

### 4.2.4 Öka eller minska önskad temperatur med (+) och (-) knapparna

### 4.2.5 Tryck på M för att lagra stektemperaturen och fortsätt sedan som i punkt 4.1.5 till 4.1.6

Endast en temperatur åt gången kan lagras, men den kan ändras under tiden genom att repetera punkterna ovan. Skriv in favorit temperaturerna i tabellen sist i bruksanvisningen.

## 4.3 STEKTERMOMETER

Till bl.a. vattenbad, sockerlag, fondue, reducing av såser, syltkokning och även till kontroll av kylskåpets temperatur.

### 4.3.1 Välj termometerfunktionen (TEMP)

### 4.3.2 Välj "MANUAL" genom att använda köttknappen

### 4.3.3 Lägg sensorn (K) i grytan eller kastrullen

**VIKTIGT:** Sensorn ska alltid placeras i mitten av vätskan eller smeten för korrekt temperaturavläsning.

### 4.3.4 Läs av temperaturen på skärmen (ovanför OPTIMAL TEMP). Låt sensorn vara kvar i kokkärlet och sätt igång larmet (se punkt 4.2) om så önskas

## 5. TABELL MED FÖRPROGRAMMERADE STEKTEMPERATURER

Sensorn är förprogrammerad för olika typer av kött och stektider enligt tabellen nedan. När man blivit van vid sensorn kan man anpassa stektemperaturerna efter sina egna önskemål. Välj typ av kött genom att trycka på köttknappen [KÖTT] och stektid genom att trycka på [STEK] stekknappen. Tryck på M-knappen tills "ALERT TEMP" visas. Öka eller minska temperaturen genom att använda + och - knappen. Bekräfta den nya temperaturen genom ett kort tryck på M-knappen. Sensorn är förprogrammerad för följande temperaturer:

Typ av kött	STEKTID				
	Genomstekt	Stekt	Medium	Rött	Mycket rött
Nöt		77°C	71°C	63°C	60°C
Fläsk	82°C				
Kyckling	82°C				
Kalv		74°C	68°C	60°C	57°C
Lamm		77°C	71°C	63°C	60°C