

Bruksanvisning Trådlös Stektermometer Mastrad F73200

1. Komponenter: Huvudenhet och sändarenhet

2. Batteri 2 x AAA-batterier i huvudenhet och 2 x AAA batterier i sändaren.

Öppna batteriluckan på huvudenheten och installera 2 st AAA batterier. Öppna batteri luckan på sändaren och installera 2st AAA batterier.

1. Gör rent den rostfria temperatursensorn med en fuktig trasa och tvål.. Stektermometern och sensorn med kabel är inte vattentätt. Plugga in den rostfria stålsladden (sensorn) till uttaget på sidan av sändaren.

2. Aktivera huvudenheten med OFF och ON knappen på sidan av enheten.

3. Starta därefter sändarenheten genom att skjuta OFF och ON knappen på sidan av enheten. Detta måste göras inom 60 sekunder från att huvudenheten aktiverats för mottagaren ska kunna registrera signalen från sändaren. Om inte huvudenheten visar temperatur inom 5-10 sekunder växla till OFF och vänta några sekunder och växla tillbaka till ON.

4. Huvudenheten är klar när den visar luftens temperatur.

ANGE TERMOMETER ELLER TIMER

Tryck på MODE för att markera om termometer- eller timerläge skall visas.

TERMOMETER LÄGE

MÄTA TEMPERATUR ENLIGT INTERNATIONELL TEMPERATUR INTERVALL.

1. Tryck på MODE och välj termometerläge. Övre raden skall visa MEAT HAM.

2. Tryck på knappen MEAT för att välja HAM (Skinka) BEEF (Biff) G. BEEF (malen biff) VEAL (Kalv) LAMB (Lamm) PORK (Gris) CHICK (Kyckling) TURKY (Kalkon) eller PGM (program).

3. Tryck på knappen TASTE för att välja nivå på köttets tillagningstemperatur. Det finns fyra nivåer på det förinställda temperaturerna W. DONE (väl stekt), MEDIUM (medium), M. RARE (lite blodig), RARE (blodig).

Anmärkning: Temperaturen visas till höger om den markerade skalan och visar den förinställda temperaturen SET TEMP enligt USDA förprogrammerade nivåer. Exempel: BEEF (biff) blir W. DONE (väl stekt) vid 77 °C.

4. När temperaturen i kött nått den förinställda temperaturen kommer mottagaren avge en ljudsignal. En "!" ikon och temperaturen kommer att blinka på displayen.

5. I termometerläge trycker du på START STOP på mottagaren för att byta mellan Celsius eller Fahrenheit.

FÖRINSTÄLLDA TEMPERATURER.

1. Vill du ändra den förinställda temperaturerna och står t.ex. på VEAL (kalv) MEDIUM = 71°C.

Tryck på HR eller MIN för att höja eller sänka temperaturen. Hålls knappen intryckt kommer temperaturen att höjas eller sänkas i snabb takt. Tryck på MEAT igen så återgår du till de förinställda USDA intervall.

2. När temperaturen på köttet når den förinställda temperaturen, ljuder en ljudsignal. En "!" ikon och temperaturen kommer att blinka på displayen.

3. I termometerns läge trycker du på START STOP på mottagaren för att byta mellan Celsius eller Fahrenheit.

Tryck på MODE för att markera om termometer eller timmer läge skall visas

TIMER LÄGE

1. Övre delen av displayen visar TIMER och 0:00.

2. Tryck på knapparna HR (timme) och MIN (minut) för att ange tid.

Tryck på START/STOP knappen för att starta Timer.

3. För att stoppa timern, tryck på START/STOP knappen. Vill du fortsätta med nedräkningen av tiden där du stoppade tryck åter på START/STOP knappen.

4. Vill du nollställa timern tryck på knapparna HR & MIN samtidigt så återgår timern till 0: 00.

Anmärkning: Den minsta tid inställningen för timern är 1 minut. När timern kommer under 1 timme

1: 00 ändras visningen från timme till 59,59 = 59 minuter 59 sekunder. Sekunderna räknas sedan

ner. När nedräkningen når 0,00 avger timern en ljudsignal i 20 sekunder och siffrorna blinkar

(tiden räknas upp från det att tiden är nedräknad). När tiden är uppe på 23:59:59 kommer visningen att övergå till 2:00. Tryck på START/STOP knappen för att avsluta signalen och tidtagningen.

5. Vill du att timern räknar upp, trycker du på START/STOP knappen när timern står på 0:00.

ANVÄNDBARA TIPS & RÅD

Om mottagaren eller sändaren visa LLL eller HHH i stället för temperatur, vänta så att sensorn når rumstemperatur. Om LLL eller HHH fortfarande visas är det sannolikt sensorn tråden som är felaktig antingen genom skador som vatten, värme eller klämskada. Termometern registrerar temperaturer på -10 °C och är högst 210 °C. LLL visas under -10 °C och HHH ovanför 210 °C.

Om temperaturen verkar avläsas för högt, lågt eller öka för fort, kontrollera att sensor spetsen finns i mitten av den tjockaste delen av köttbiten.

FÖRSIKTIGHET

Bär alltid en värmebeständig handske när du rör vid den rostfria sensorn eller tråden under eller strax efter matlagning. Vidrör inte med bara händer. Håll den rostfria sensorn och tråden borta från barn. Rengör alltid den rostfria sensorn och tråden genom att torka noggrant efter varje användning. Utsätt inte sensorn och tråden för vatten eller annan vätska. Mottagaren och sändaren får ej heller utsättas för direkt värme. Rostfria sensorn och tråden får ej användas i mikrovågsugn. Den rostfria sensorn och tråden får ej användas i temperaturer över 250 °C.

Returnera felaktig produkt till inköpsstället tillsammans med inköpsbevis (kvitto).

1 års garanti – för privat bruk. Vid professionellt bruk gäller ingen garanti.

Garantivillkor gäller endast när produkten används enligt föreskrifter i denna bruksanvisning.

Läs bruksanvisningen noggrant.

Bruksanvisning Stektermometer Mastrad F73300

Anmärkning: Denna STEKTERMOMETER/TIMER är gjord för att övervaka temperaturen i maten. Ta inte bort sensorn under matlagning. Internationella temperaturen är förprogrammerade i stektermometern.

FUNKTIONER OCH SPECIFIKATIONER.

- Programmerbar varning med förinställda temperaturer för olika livsmedel.
- Timer med 23 timmar, 59 minuters nedräkning.
- Rostfritt stål i temperatursensorn och med armerad nät kabel.
- Temperaturområdet på stektermometern 0 °C - 220 °C.
- Temperaturtolerans vid mätning av livsmedel är +/-1 °C.
- Temperaturen kan mätas i Celsius eller Fahrenheit.
- Stektermometern är utrustad med bordsstativ och magnet.
- Batteri 1 x AAA batteri (medföljer EJ).

INSTALLATION AV BATTERI

Öppna batteriluckan på baksidan av enheten. Montera i 1 x AAA batteri enligt märkningen. Stäng batteriluckan.

INSTRUKTIONER & INSTÄLLNINGAR

Gör rent den rostfria temperatursensorn med en våt varm trasa med tvål och torka rent. Stektermometern & sensorn med kabel är inte vattentäta.

Anslut temperaturgivarens sensor till uttaget på höger sida av enheten. Kontrollera att sensorns kabel är fri från knutar eller skador. Växla mellan Celsius eller Fahrenheit på baksidan av stektermometern högst upp till vänster. Sätt på stektermometern på baksidan högst upp till höger genom att föra knappen till symbolen med termometer (termometer logotyp).

Två temperaturer kommer att visas på LCD-skärmen. Till vänster är den faktiska temperaturen i sensorn. Temperaturen till höger är den temperaturen du önskar ställa in standardvärdet som föreslås är 100 °C.

TEMPERATURINSTÄLLNINGEN

När termometern är påslagen kan du direkt med knapparna ”uppåt eller nedåt” ställa in önskad temperatur. Håll in knappen för snabb upp eller nedräkning.

Stektermometern är förprogrammerad med internationella förinställda temperaturer för olika livsmedel. POULTRY (Fjäderfä 85 °C) BEEF WELL (biff välstekt 77 °C) VEAL, PORK (kalvkött, fläsk 77 °C) BEEF (biff medium 71 °C) HAM (skinka 71 °C) BIFF RARE, FISH (biff blodig samt fisk 63 °C). Tryck på knappen MEM. Tryck ”upp eller ned” Välj din livsmedelstyp. Tryck på MEM att bekräfta och låsa inställningen

OBS: Du kan göra manuella justeringar av förinställda temperaturer genom att trycka på ”uppåt eller b7

TEMPERATURENSORN

Infoga spetsen av temperatursensorn minst 5 cm i den tjockaste del av köttet, men inte nära något ben. Placera maten i ugnen. Innan du stänger luckan till ugnen, kontrollera att det finns tillräckligt med sladd för att förhindra att sensorn dras ut ur maten när ugnsluckan stängs. Stektermometern placeras utanför ugnen på en stabil yta och måste vara fast ansluten till temperatursensorn.

För att förhindra skador på stektermometern, bör det inte placeras på en het yta. När temperaturen i köttet nått den förinställda temperaturen kommer stektermometern att ljuda en ljudsignal. För att stänga av detta - stäng av stektermometern på baksidan på den högra knappen till 0 eller koppla från temperatursensorn från stektermometern och larmet kommer att tystna inom kort.

Innan du tar ut livsmedlet från ugnen, koppla bort sensorn och kabeln från stektermometern. Vidrör inte sensorn eller kabeln med bara händer under eller strax efter matlagningen. Bär alltid en värmebeständig handske.

TIDUR

Sätt på tiduret på baksidan högst upp till höger genom att föra knappen till symbolen med timern (klocka). Displayen visar 0:00. Tryck på HR timmar och MIN för att ställa in önskad tid. Tryck på MEM S/S (start/stop) att starta timern. Kolon mellan timmar och minuter blinkar när timern startat. När timern kommer till 0:00 larm ljuder en ljudsignal. Tryck på MEM S/S knappen för att tysta larmsignalen. Denna enhet har ett minne och visas automatiskt den förinställda tiden. Tryck på MEM S/S knappen för att tysta larmet.

Du kan pausa timern genom att trycka på MEM S/S knappen, tryck igen för att starta timern. Avmarkera tid. Tryck på knapparna HR och MIN samtidigt. Om du använder timern samtidigt med termometern måste du starta timern och sedan växla till symbolen med termometer (termometer logotyp). Timern fortsätter nedräkningen.

FÖRSIKTIGHET

Stektermometern är inte vattentät. Inte heller sensorn och kabeln får utsättas för flytande vätska, detta kommer att resultera i en dålig anslutning och felaktig temperaturangivelse. Denna produkt är inte gjord för användning i en mikrovågsugn. Förvaras oåtkomligt för barn Vidrör inte sensorn eller kabeln med bara händer under eller strax efter matlagning, bär alltid en värmebeständig handske.

Utsätt inte sensorn och kabeln för direkta flammor. Detta kan orsaka fel på kabeln och sensorn. När inte TERMOMETERN & TIMER används växla väljaren till läge 0 för att spara på batteriet. Tänk på att använda nya och kvalitetsbatteri. Ett dåligt batteri kommer att orsaka att precisionen i mätningen inte blir exakt. Tänk på att alltid lämna förbrukade batterier till återvinning enligt din kommuns direktiv.

Rostfria kabeln och sensorn skall inte utsättas för temperaturer som överstiger 250 °C.

Returera felaktig produkt till inköpsstället tillsammans med inköpsbevis (kvitto). 1 års garanti – för privat bruk. Vid professionellt bruk gäller ingen garanti. Garantivillkor gäller endast när produkten används enligt föreskrifter i denna bruksanvisning.

Läs bruksanvisningen noggrant.