

DIGITALT STEGETERMOMETER

Vi vil gerne ønske dig tillykke med købet af vores digitale stegetermometer. Takket være det store måleinterval er dette stegetermometer velegnet til en lang række formål

Betjeningsvejledning:

1. Sådan anvendes stegetermometeret

- 1) Indstil kontakten på stegetermometerets bagside til COOK.
- 2) Sæt ledningen i den ene side af stegetermometeret. Ledningen er varmebestandig op til 250 °C (482 °F).
- 3) Mens tilstanden er COOK, skal du trykke på ikonet (M/M) for at vælge kødtype. Kødtypeperne er BEEF (oksekød), PORK (svinekød), CHICK (kylling), TURKEY (kalkun), VEAL (kalvekød), LAMB (lammekød), HAM (skinke), FISH (fisk) og PROG (PROGM er en standardindstilling, som ikke bruges til noget bestemt kød). Tryk derefter på ikonet (S/T) for at vælge tilberedningstemperatur. Hver gang der trykkes på knappen (S/T) i tilstanden BEEF, VEAL og LAMB, går tilstanden videre til en anden tilberedningstemperatur. Når indstillingen PORK, CHICK, TURKEY, HAM eller FISH vælges, indstilles temperaturen automatisk til gennemstegt.
- 4) Temperaturen vises på displayet i celsius eller fahrenheit. For at vælge den foretrukne temperaturskala (°C eller °F) skal du trykke på ikonet (S/T) og holde det inde i 3 sekunder.
- 5) For at indstille den ønskede temperatur skal du holde ikonet (S/S) inde i 3 sekunder, hvorefter temperaturen blinker. Herefter skal du trykke på ikonet (M/M) for at øge temperaturen eller ikonet (S/T) for at mindske den.
- 6) Sæt sensoren med ledningen i den mad, der skal tilberedes. Madens temperatur vises i venstre side af displayet. Når maden når den ønskede temperatur, blipper termometeret.
- 7) Tryk på (S/S) for at TÆNDE eller SLUKKE for alarmen ALERT/COOKED (alarm/stegt).

2. Sådan anvendes minuturet

- 1) Indstil kontakten på bagsiden til tilstanden TIMER.
- 2) Displayet viser 00 (M) : 00 (S). Tryk på ikonet (M/M) for at indstille antallet af minutter, og på ikonet (S/T) for at indstille antallet af sekunder.
- 3) Tryk på ikonet (S/S) for at starte og stoppe minuturet.
- 4) For at nulstille minuturet skal du holde ikonerne (M/M) og (S/T) inde samtidigt.

Gode råd

Minutur: maks. 99 minutter og 59 sekunder.

Stegetermometerets område: -10 °C ~ 250 °C (482 °F)

Minutur/stegetermometeret har to magneter på bagsiden, så det for eksempel kan hænges på køleskabet.

Baggrundslyset tændes, når der trykkes på ikonet (M/M) eller (S/T) eller (S/S), eller når alarmen lyder.

Udskiftning af batteriet:

- 1) Åbn batterikammeret.
- 2) Isæt to LR03 AAA-batterier, og sørg for, at polerne vender rigtigt.
- 3) Luk batterikammeret.
- 4) Efter udskiftning af batteriet vises temperaturen i °C.

BEMÆRK:

- 1) Brug aldrig termometeret i en lukket ovn.
- 2) Rengør sensoren grundigt, hver gang den har været i brug.
- 3) Termometeret er ikke vandtæt og tåler ikke opvaskemaskine. Undlad at nedsænke hele produktet i vand. Det kan rengøres med en fugtig klud.
- 4) Udkliffet batteriet, når displayet begynder at blive utydeligt. De brugte batterier skal bortskaffes på forsvarlig vis.

		GENNEMSTE GT		MEDIUM		MEDIUM/RØD		RØD		FÆRDIGSTE GT	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF (oksekød)	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	PORK (svinekød)									79	174
3	CHICK (kylling)									79	174
4	TURKEY (kalkun)									79	174
5	VEAL (kalvekød)	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	LAMB (lammekød)	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	HAM									71	160
8	FISH (fisk)									63	145
9	PROG									70	158

God fornøjelse med tilberedningen af din mad!