

Digital meat thermometer

Art. no. 44-5813 Model DT-931

Please read the entire instruction manual before using the product and then keep it for future reference. We accept no liability for any errors in the text or images and we reserve the right to make any necessary changes to technical data. If you have technical problems or other questions, please contact our customer service team.

Safety

- The product is only intended for normal domestic use and must only be used as described in this instruction manual.
- Do not expose the product to rain or moisture. Wipe the product dry immediately if it has become wet or damp.
- The temperature probe is only designed for measuring the internal temperature of food. Never attempt to use the product for other types of temperature measurement.
- Never mix old and new batteries. Never mix rechargeable and non-rechargeable batteries.
- Never subject the product to impacts or shocks.
- The product should never be used if it is damaged or not working properly.
- Never immerse the product in water or other liquids.
- Never let children play with the product.

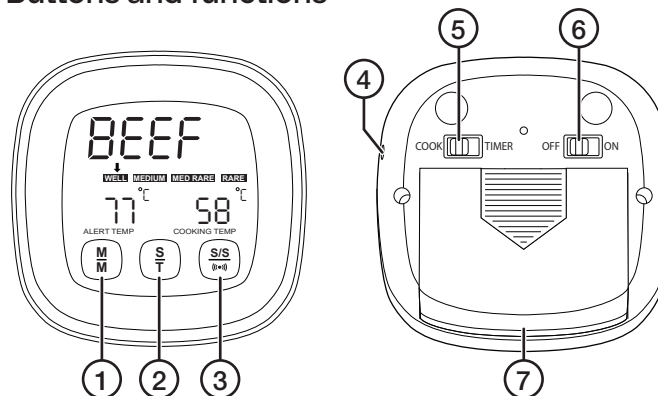
Cleaning and maintenance

- Clean the outside of the thermometer by wiping it with a damp cloth. Use only mild detergents. Never use solvents or corrosive chemicals.
- If you are not going to use the thermometer for a long period, remove the batteries and store the thermometer in a dry, dust-free place out of the reach of children.

Note:

The probe must **never** be put in a dishwasher or washed in running water. It must only be cleaned by wiping it with a moist cloth. Be careful not to get any water inside the cable connection on the probe. If water gets inside the probe, it could cause damage and inaccurate temperature readings.

Buttons and functions

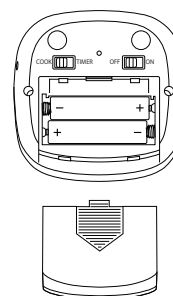


1. **[M]** TIMER mode: Press or hold to set the hours.
[M] COOK mode: Press repeatedly to select the type of food to be cooked.
2. **[S]** TIMER mode: Press or hold to set the minutes.
[T] COOK mode: Press repeatedly to select the level of cooking.
3. **[S/S]** TIMER mode: Press to start/stop the timer.
[••••] COOK mode: Press to turn the alarm on/off. Press and hold to toggle between temperature units.
4. Food probe connection
5. **[COOK/TIMER]** Function selector
6. **[OFF/ON]** Power switch
7. Battery cover

Using the product

Inserting the batteries

1. Open the battery cover on the back of the thermometer by sliding it in the direction of the arrow.
2. Insert 2 x AAA/LR03 batteries. Follow the markings in the battery compartment to make sure that the polarity is correct.
3. Replace the battery cover.



Off/on

Set the selector switch (6) to **ON** to switch on the thermometer.
Set the selector switch to **OFF** to switch off the thermometer.

Settings

The meat thermometer can be used in two different function modes: **COOK** or **TIMER**.

COOK: Manually set a target temperature that must be reached for the thermometer alarm to sound or select any of the pre-set temperatures based on the type of meat and the level of cooking.

TIMER: Set the thermometer alarm to sound after a set time has elapsed. Slide the selector switch (5) sideways to select the mode.

COOK

Select from the pre-set target temperatures.

1. Select the meat type by pressing **[M/M]** repeatedly. Choose from:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| - Beef | - Lamb |
| - Pork | - Ham - Burger |
| - Chick - Chicken | - Fish |
| - Turky - Turkey | - Progm - Free choice. |
| - Veal | |

2. Select the level of cooking* by pressing **[S/T]** repeatedly. Choose from:

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| - Well - Well done | - Med Rare - Medium rare |
| - Medium - Medium | - Rare - Rare |

* Only certain pre-set meat types have a setting for the level of cooking. Note that the result can vary.

Setting the target temperature manually

1. Press and hold **[S/S]** for 3 seconds. The target temperature "Alert temp" will begin to flash on the display.
 2. Press or hold **[M/M]** or **[S/T]** to increase/reduce the temperature (-20 to 300°C).
 3. Press **[S/S]** to save the set temperature.
 4. The thermometer alarm will sound when the set temperature has been reached.
- The thermometer shows the current temperature "COOKING TEMP".
 - When the set temperature (ALERT TEMP) is reached, the thermometer alarm will sound. Switch off the alarm by pressing any button.
 - The temperatures that you have set manually will be saved until you switch off the product, when all the settings will revert to the default values.

Alarm

Press [(••)] to switch the alarm sound on/off. "Alarm" will be shown on the display when the function is active and the alarm will sound when the set target temperature is reached.

Temperature unit

Press and hold [S/T] for 3 seconds to toggle between the temperature units. Choose from Celcius (°C) or Fahrenheit (°F).

TIMER

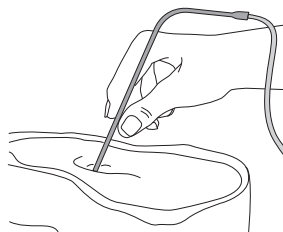
1. Press or hold [M/M] in timer mode to set the minutes and [S/T] to set the hours.
2. Press [S/S] to start and stop the countdown.
3. The thermometer alarm will sound when the set time has been reached.

Press and hold [M/M] and [S/S] at the same time to reset the timer.

- If the timer starts when the time is set to 00:00, the time will be counted upwards (the maximum is 23:59:59).
- When a time is set, an arrow will appear on the display to indicate the countdown.

Food probe

- Insert the probe into the thickest part of the meat. Make sure that it goes in deep. The tip must be in the centre of the meat.
- When cooking in an oven: Run the probe cable through the side of the oven door and fix the magnetic thermometer to the outside.
- When barbecuing: Check to make sure that no part of the probe or its cable is exposed to naked flames.



Troubleshooting

Problem	Cause and possible solution
The current temperature ("Cooking temp") reads "LLL".	The food probe is not connected to the thermometer. Make sure that the plug is properly inserted into the connector (4). The temperature is below the specified measurement range.
The current temperature ("Cooking temp") reads "HHH".	The temperature is above the specified measurement range.
The meat is over-/undercooked.	Check that the food probe is correctly positioned in the centre of the meat.

Responsible disposal

This symbol indicates that the product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the materials can be disposed of in a responsible way. To recycle the product, take it to your local recycling facility or contact the retailer. They will ensure that the product is disposed of in a way that does not harm the environment.



Specifications

Thermometer

Measurement range	-20 to 300°C
Batteries	2 × AAA/LR03
Dimensions	75 x 75 x 25 mm
Weight	70 g (excluding batteries)

Food probe

Max. temperature	+300°C
Length of cable	1 metre
Weight	23 g

Stektermometer digital

Art.nr 44-5813 Modell DT-931

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Säkerhet

- Produkten är endast avsedd för normalt bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Produkten får inte utsättas för regn och fukt. Torka av den omedelbart om den blivit våt eller fuktig.
- Produktens mätsond är endast avsedd för att mäta temperatur inuti råvaror. Försök aldrig använda produkten till andra typer av temperaturmätningar.
- Blanda inte gamla och nya batterier. Blanda inte heller laddbara med icke laddbara batterier.
- Utsätt inte produkten för slag eller stötar.
- Använd aldrig produkten om den på något sätt är skadad eller inte fungerar normalt.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor.
- Låt aldrig barn leka med produkten.

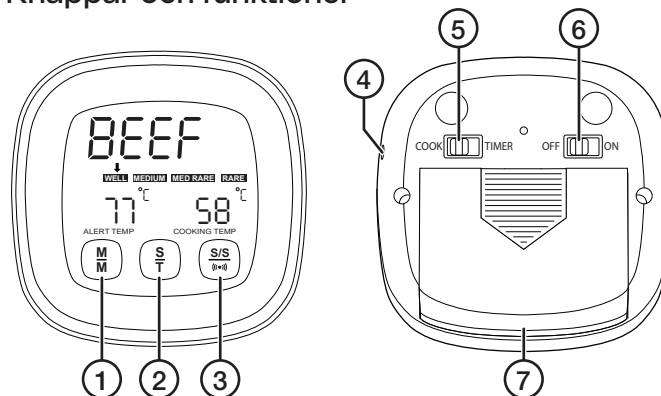
Skötsel och underhåll

- Rengör termometern med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier.
- Ta ut batterierna och förvara termometern torrt och dammfritt utom räckhåll för barn om den inte ska användas under en längre period.

Obs!

Mätsonden får **aldrig** maskindiskas eller diskas under rinnande vatten. Gör endast ren produkten genom att torka av den med en lätt fuktad trasa. Var noga med att inte vatten tränger in i mätsondens kabelanslutning. Om vatten kommer in i mätsonden kan den skadas och termometern visa fel temperatur.

Knappar och funktioner

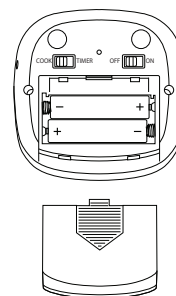


1. **[M]** TIMER-läge: Tryck eller håll in för att ställa in timmar.
[M] COOK-läge: Tryck upprepade gånger för att välja den typ av råvara som ska tillagas.
2. **[S]** TIMER-läge: Tryck eller håll in för att ställa in sekunder.
[T] COOK-läge: Tryck upprepade gånger för att välja tillagningsgrad.
3. **[S/S]** TIMER-läge: Tryck för att starta/stoppa timer.
[•••••] COOK-läge: Tryck för att aktivera/avaktivera alarm. Håll in för att växla temperaturenhet.
4. Anslutning för mätsond
5. **[COOK/TIMER]** Val av funktionsläge
6. **[OFF/ON]** På/av
7. Batterilucka

Användning

Sätt i batterier

1. Öppna batteriluckan på termometers baksida genom att dra den i pilens riktning.
2. Sätt i 2 x AAA/LR03-batterier. Se märkningen i botten på batterihållaren så att polariteten blir rätt.
3. Sätt tillbaka batteriluckan.



På/av

Ställ reglaget (6) i läge **ON** för att slå på termometern.
Ställ reglaget i läge **OFF** för att slå av.

Inställningar

Stektermometern kan användas i två olika funktionslägen, **COOK** eller **TIMER**.

COOK: Ställ manuellt in en måltemperatur när termometern ska larma eller välj någon av de förinställda temperaturerna baserade på köttstyp och tillagningsgrad.

TIMER: Ställ in så att termometern larmar efter att inställd tid uppnåtts. För reglaget (5) i sidled för att välja funktionsläge.

COOK

Välj bland förinställda måltemperaturer

1. Välj köttstyp genom att trycka **[M/M]** upprepade gånger. Välj mellan:

- Beef - Nötkött	- Lamb - Lamm
- Pork - Fläsk	- Ham - Hamburgare
- Chick - Kyckling	- Fish - Fisk
- Turky - Kalkon	- Progm -eget val.
- Veal - Kalvkött	

2. Välj tillagningsgrad* genom att trycka **[S/T]** upprepade gånger. Välj mellan:

- Well - Välstekt	- Med Rare - Rosa med röd kärna
- Medium - Rosa	- Rare - Blodigt

* Endast vissa förinställda köttstyper medger inställning av tillagningsgrad. Observera att resultatet kan variera.

Manuell inställning av måltemperatur

1. Håll in **[S/S]** i 3 sek. Måltemperaturen "Alert temp" börjar blinka i displayen.
2. Tryck eller håll in **[M/M]** eller **[S/T]** för att öka respektive minska värdet (-20 till 300 °C).
3. Tryck **[S/S]** för att spara inställt värde.
4. När inställd temperatur uppnås larmar termometern.
 - Termometern visar aktuell temperatur "COOKING TEMP".
 - När inställd temperatur (ALERT TEMP) uppnås larmar termometern - tysta larmet genom att trycka på valfri knapp.
 - Manuell inställd temperatur sparas tills man stänger av produkten, då återställs alla inställningar till default.

Alarm

Tryck [⏏] för att slå på/av alarmljudet. "Alarm" visas i displayen när funktionen är aktiv och termometern ljuder när inställd måltemperatur uppnås.

Temperaturenhet

Håll in [S/T] i 3 sek för att växla temperaturenhet. Välj mellan Celcius (°C) eller Fahrenheit (°F).

TIMER

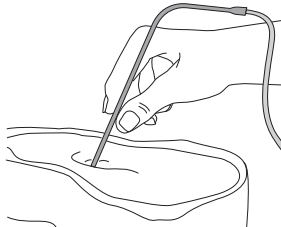
- 1. I timerläge, tryck eller håll in [M/M] för att ställa in minuter och [S/T] för att ställa in timmar.
- 2. Tryck [S/S] för att starta och stoppa nedräkningen.
- 3. När inställd tid uppnås larmar termometern.

Håll in [M/M] och [S/S] samtidigt för att nollställa timern.

- Om timern startas när tiden är satt till 00:00 så räknas tiden uppåt (max 23:59:59).
- När en tid ställs in tänds en pil i displayen för att indikera nedräkning.

Mätsond

- Stick in mätsonden i den tjockaste delen av råvaran. Se till att inte sticka för djupt, spetsen ska hamna mitt i stycket.
- Vid tillagning i ugn: Led ut sondens kabel genom ugnsluckan och fäst den magnetiska termometern på luckans utsida.
- Vid grillning: Kontrollera så att inte någon del av sonden och dess kabel utsätts för öppen eld.



Felsökning

Problem	Orsak och möjlig lösning
Aktuell temperatur "Cooking temp") visar "LLL".	Mätsonden är inte ansluten till termometern. Kontrollera att kontakten är ordentligt insatt i anslutningen (4). Temperaturen ligger under specificerat mätområde.
Aktuell temperatur "Cooking temp") visar "HHH".	Temperaturen ligger över specificerat mätområde.
Köttet blir över-/undertillagat.	Kontrollera att mätsonden är korrekt placerad i centrum på köttstycket.

Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhantlingssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



Specifikationer

Termometer

Mätområde	-20 till 300 °C
Batteri	2 x AAA/LR03
Mått	75 x 75 x 25 mm
Vikt	70 g (exkl batterier)

Mätsond

Max temperatur	+300 °C
Kabellängd	1 m
Vikt	23 g

Digitalt steketermometer

Art.nr. 44-5813 Modell DT-931

Les gjennom hele bruksanvisningen før produktet tas i bruk og ta vare på den for fremtidig bruk. Vi tar forbehold om eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

- Produktet er kun beregnet til vanlig, privat bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet må ikke utsettes for regn eller fuktighet. Tørk termometer umiddelbart dersom det er blitt utsatt for fuktighet eller væske.
- Produktets målesensor er kun beregnet til å måle temperaturer inni råvarer. Termometeret må ikke brukes til annen temperaturmåling.
- Bland ikke gamle og nye batterier. Bland heller ikke oppladbare og ikke-oppladbare batterier.
- Utsett ikke produktet for slag eller støt.
- Produktet må ikke brukes hvis det er skadet eller ikke fungerer som det skal.
- Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker.
- La aldri barn leke med produktet.

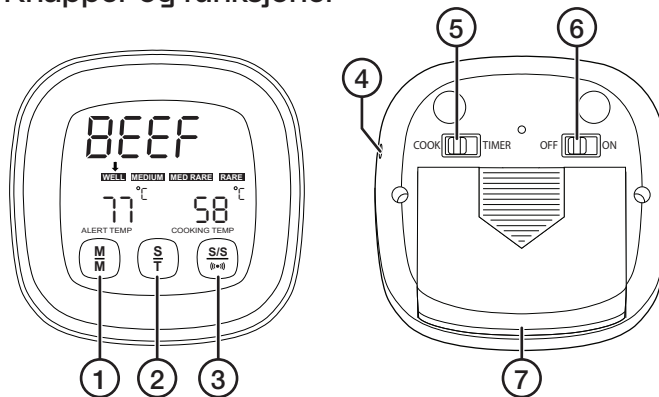
Vedlikehold

- Rengjør produktet med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsemidler eller etsende kjemikalier.
- Når termometeret ikke er i bruk skal den lagres tørt og støvfritt, og utilgjengelig for barn. Ta også ut batteriene når det ikke er i bruk.

Obs!

Målesensoren skal **ikke** vaskes i oppvaskmaskin eller under rennende vann. Den rengjøres med en lett fuktet klut. Sørg for at det ikke kommer vann på sensorens overgang til ledning. Hvis det skulle skje kan termometeret bli ødelagt og vise feil temperatur.

Knapper og funksjoner

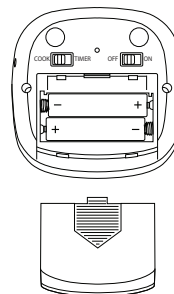


1. **[M]** TIMER-modus: Trykk eller hold inne for å stille inn timer.
[M] COOK-modus: Trykk gjentatte ganger for å velge hva slags råvare som skal tilberedes.
2. **[S]** TIMER-modus: Trykk eller hold inne for å stille inn sekunder.
[T] COOK-modus: Trykk gjentatte ganger for å velge tilberedningsgrad.
3. **[S/S]** TIMER-modus: Trykk for å starte/stoppe timer.
[⏏] COOK-modus: Trykk for å aktivere/skru av alarm. Hold inne for å endre temperaturenhet.
4. Tilkobling for målesensor
5. **[COOK/TIMER]** Velg funksjon
6. **[ON/OFF]** På/av
7. Batteriluke

Bruk

Sett i batterier

1. Åpne batterilokket, som sitter på termometerets bakside, ved å skyve det nedover i pilens retning.
2. Sett i 2 x AAA/LR03-batterier. Følg merkingen for polaritet i bunnen av batteriholderen.
3. Sett luken tilbake igjen.



Av/på

Still bryteren (6) på **ON** for å skru på termometeret.
Still bryteren på **OFF** for å skru av termometeret.

Innstillinger

Steketermometeret kan brukes i to ulike funksjonsmodus, **COOK** eller **TIMER**.

COOK: Still manuelt inn ønsket tilberedelsestemperatur, eller velg en av de forhåndsinnstilte temperaturene basert på kjøtttype og stekegrad.

TIMER: Still inn slik at termometeret signaliserer når valgt tid er oppnådd. Skyv bryteren (5) sideveis for å velge funksjonsmodus.

COOK

Velg blant forprogrammerte måltemperaturer.

1. Velg kjøtttype ved å trykke **[M/M]** gjentatte ganger.
Velg mellom:

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| - Beef – Oksekjøtt | - Lamb – Lam |
| - Pork – Svin | - Ham – Hamburger |
| - Chick – Kylling | - Fish – Fisk |
| - Turkey – Kalkun | - Prog – Eget valg. |
| - Veal – Kalv | |

2. Velg stekegrad* ved å trykke **[S/T]** gjentatte ganger.
Velg mellom:

- | | |
|----------------------------|---|
| - Well – Godt stekt | - Med Rare – Rosa med rød kjerne |
| - Medium – Rosa | - Rare – Blodig |

* Bare visse forhåndsinnstilte kjøttsorter tillater innstilling av tilberedningsgrad. Vær oppmerksom på at resultatet kan variere.

Manuell innstilling av måltemperatur

1. Hold **[S/S]** inne i 3 sek. Måltemperaturen "Alert temp" blinker på skjermen.
 2. Trykk eller hold inne **[M/M]** eller **[S/T]** for å øke eller redusere valgt verdi (-20 til 300 °C).
 3. Trykk **[S/S]** for å bekrefte innstilt verdi.
 4. Når innstilt temperatur er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal.
- Termometeret viser aktuell temperatur "COOKING TEMP".
 - Når valgt temperatur (ALERT TEMP) er oppnådd vil termometeret avgi et lydsignal – skru det av ved å trykke på en valgfri knapp.
 - Manuelt innstilt temperatur lagres til du skrus av produktet. Da tilbakestilles alle innstillinger til normalverdi.

Alarm

Trykk [⏏] for å slå på/av alarmen. "Alarm" vises på skjermen når funksjonen er aktiv og termometeret avgir et lydsignal når måltemperaturen er oppnådd.

Temperaturenhet

Hold [S/T] inne i 3 sek. for å endre temperaturenhet. Velg Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F).

TIMER

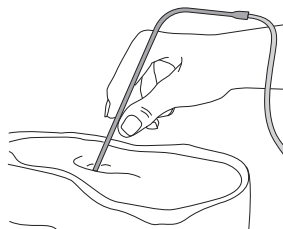
1. I timermodus, trykk eller hold [M/M] inne for å stille inn minutter og [S/T] for å stille inn timer.
2. Trykk [S/S] for å starte og stoppe nedtelling.
3. Når innstilt temperatur er oppnådd, vil termometeret avgir et lydsignal.

Hold inne [M/M] og [S/S] samtidig for å nullstille timeren.

- Hvis timeren startes når tiden er satt til 00:00, så regnes tiden oppover (maks. 23:59:59).
- Når en tid stilles inn tennes en pil på skjermen for å indikere nedtelling.

Målesonde

- Stikk temperatursensoren inn i råvarenes mest kjøttfulle del. Pass på at du ikke stikker den for dypt. Spissen skal stå midt i stykket.
- Ved tilberedning i komfyr: Led sensorens kabel ut gjennom komfyrdøren og fest det magnetiske termometeret på dørens ytterside.
- Ved grilling: Se til at ingen del av sensoren eller kabelen utsettes for åpen ild.

**Feilsøking**

Problem	Årsak og mulig løsning
Aktuell temperatur ("Cooking temp") viser "LLL".	Sensoren er ikke festet til termometeret. Kontroller at kontaktene til displayet er riktig koblet til tilkoblingen (4). Temperaturen ligger under spesifisert måleområde.
Aktuell temperatur ("Cooking temp") viser "HHH".	Temperaturen ligger over spesifisert måleområde.
Kjøttet blir over-/understeikt.	Kontroller at målesensoren er korrekt plassert midt i kjøttstykket.

Avfallshåndtering

Symbolet betyr at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en tilfredsstillende måte. Benytt eksisterende systemer for returhåndtering eller kontakt forhandler når produktet skal kasseres. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig måte.

**Spesifikasjoner****Termometer**

Måleområde	-20 til +300 °C
Batteri	2 x AAA/LR03
Mål	75 x 75 x 25 mm
Vekt	70 g (ekskl. batterier)

Målesonde

Maks temperatur:	+300 °C
Kabellengde	1 meter
Vekt	23 g

Digitaalinen paistolämpömittari

Tuotenro 44-5813 Malli DT-931

Lue koko käyttöohje ja säästä se tulevaa käyttöä varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys asiakaspalveluun.

Turvallisuus

- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.
- Laitetta ei saa altistaa kosteudelle. Pyyhi laite välittömästi, jos se kastuu.
- Laitteen mitta-anturi on tarkoitettu ainoastaan raaka-aineiden sisälämpötilan mittaamiseen. Älä käytä laitetta muunlaiseen lämpötilojen mittaukseen.
- Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja yhdessä. Älä käytä akkuja ja paristoja yhdessä.
- Älä altista laitetta iskuille tai kolhuille.
- Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut tai ei toimi oikealla tavalla.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.

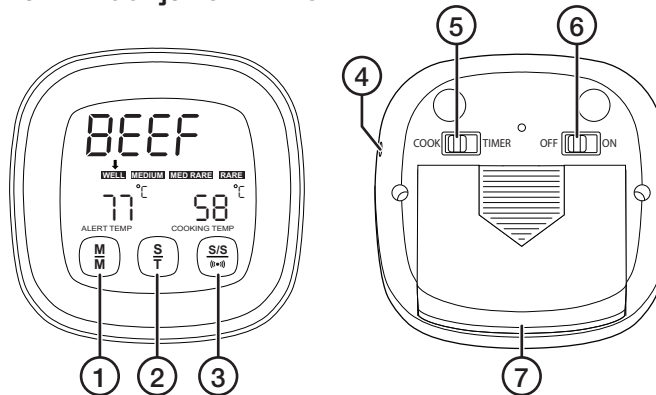
Huolto ja kunnossapito

- Puhdista lämpömittari kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota paristot ja säilytä laitetta kuivassa ja pölyttömässä paikassa lasten ulottumattomissa.

Huom.!

Mitta-anturia **ei** saa pestä astianpesukoneessa eikä juoksevan veden alla. Tuotteen saa puhdistaa vain pyyhkimällä kevyesti kostutetulla liinalla. Varmista, että mitta-anturin johtoliitäntään ei pääse vettä. Jos mitta-anturiin pääsee vettä, se voi vahingoittua ja mittari voi näyttää väärää lämpötilaa.

Painikkeet ja toiminnot

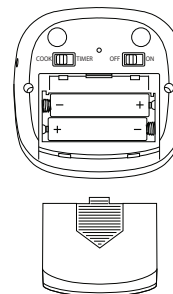


1. **[M]** TIMER-tila: Aseta tunnit painamalla lyhyesti tai pitkään.
[M] COOK-tila: Valitse valmistettava raaka-aine painamalla useita kertoja.
2. **[S]** TIMER-tila: Aseta sekunnit painamalla lyhyesti tai pitkään.
[M] COOK-tila: Valitse kypsyyssaste painamalla useita kertoja.
3. **[S/S]** TIMER-tila: Käynnistä/pysäytä ajastin painamalla lyhyesti.
[COOK] COOK-tila: Aktivoi/sammuta hälytys painamalla lyhyesti. Muuta lämpötilayksikköä painamalla pitkään.
4. Mitta-anturin liitäntä
5. **[COOK/TIMER]** Toimintotilan valinta
6. **[OFF/ON]** Päälle/pois päältä
7. Paristolokero

Käyttö

Paristojen asettaminen

1. Avaa lämpömittarin takana oleva paristolokero työntämällä sen luukkua nuolen suuntaan.
2. Aseta paristot, 2 x AAA/LR03. Aseta paristot paristolokeron pohjassa olevien napaisuusmerkintöjen mukaisesti.
3. Aseta paristolokeron luukku takaisin paikalleen.



Käynnistäminen/sammuttaminen

Käynnistä lämpömittari asettamalla säädin (6) **ON**-tilaan. Sammuta lämpömittari asettamalla säädin **OFF**-tilaan.

Asetukset

Paistolämpömittaria voidaan käyttää kahdessa toimintotilassa, **COOK** tai **TIMER**.

COOK: Aseta tavoitelämpötila manuaalisesti, jolloin lämpömittarista kuuluu hälytysääni, tai valitse jokin ennalta asetetuista lämpötiloista, jotka perustuvat valittuun lihaan tai kypsyyssasteeseen.

TIMER: Aseta lämpömittari hälyttämään, kun saavutettu aika on saavutettu. Valitse toimintotila liikuttamalla säädintä (5) sivusuunnassa.

COOK

Valitse jokin valmiiksi asetetuista lämpötiloista

1. Valitse liha painamalla **[M/M]** useita kertoja. Valitse seuraavista:

- Beef - Naudanliha	- Lamb - Lammass
- Pork - Porsas	- Ham - Hampurilaispihvi
- Chick - Kana	- Fish - Kala
- Turkey - Kalkkuna	- Prog - Oma valinta
- Veal - Vasikka	
2. Valitse kypsyyssaste* painamalla **[S/T]** useita kertoja. Valitse jokin seuraavista:

- Well - Kypsä	- With Rare - Puolikypsä, rosee
- Medium - Puolikypsä	- Rare - Verinen

* Vain joidenkin ennalta asetettujen lihalajien kypsyyssasteen asettaminen on mahdollista. Huomaa, että lopputulos voi vaihdella.

Tavoitelämpötilan manuaalinen asetus

1. Paina **[S/S]** 3 sekuntia. Tavoitelämpötila "Alert temp" alkaa vilkkua näytöllä.
 2. Lisää tai vähennä arvoa (-20...300 °C) painamalla lyhyesti tai pitkään **[M/M]** tai **[S/T]**.
 3. Tallenna asetettu arvo painamalla lyhyesti **[S/S]**.
 4. Kun asetettu aika on saavutettu, lämpömittarista kuuluu äänimerkki.
- Lämpömittarissa näkyy senhetkinen lämpötila "COOKING TEMP".
 - Lämpömittarista kuuluu hälytysääni, kun asetettu lämpötila (ALERT TEMP) on saavutettu - hiljennä hälytysääni painamalla vapaavalintaista painiketta.
 - Manuaalisesti asetettu lämpötila tallentuu, kunnes laite suljetaan, jolloin kaikki asetukset palautuvat oletustilaan.

Hälytys

Käynnistä/sammuta hälytysäänipainamalla [«•»]. Näytöllä näkyy "Alarm", kun toiminto on aktiivinen. Lämpömittarista kuuluu ääni, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Lämpötilayksikkö

Valitse lämpötilayksikkö painamalla [S/T] 3 sekunnin ajan. Valitse Celcius (°C) tai Fahrenheit (°F).

TIMER

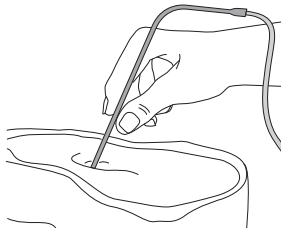
1. Ajustintilassa, paina lyhyesti tai pitkään [M/M] asettaaksesi minuutit ja [S/T] asettaaksesi tunnit.
2. Käynnistä tai pysäytä laskuri painamalla [S/S].
3. Kun asetettu aika on saavutettu, lämpömittarista kuuluu äänimerkki.

Nollaa ajastin painamalla pitkään samanaikaisesti [M/M] ja [S/S].

- Jos ajastin käynnistetään, kun aika on 00:00, aikaa lasketaan silloin eteenpäin (enint. 23:59:59).
- Aikaa asettaessa syttyy näyttöön nuoli osoittamaan, että ajastimen laskenta käynnistyy.

Mitta-anturi

- Työnnä mitta-anturi raaka-aineen paksuimpaan kohtaan. Varmista, ettet paina mittaria liian syvälle, sillä mittarin kärjen tulee olla keskellä raaka-ainetta.
- Käyttö uunissa:
Johdata mitta-anturin johto uuninluukun ulkopuolelle ja kiinnitä magneettinen lämpömittari luukun ulkopuolelle.
- Käyttö grillissä: Varmista, etteivät anturi tai sen johto altistu avotulelle.

**Vianetsintä**

Ongelma	Syy ja mahdollinen ratkaisu
Senhetkinen lämpötila "Cooking temp") näyttää "LLL".	Mitta-anturi ei ole liitettynä lämpömittariin. Tarkista, että liitin on kunnolla kiinni liitännässä (4). Lämpötila on alle asetetun mittausalueen.
Senhetkinen lämpötila "Cooking temp") näyttää "HHH".	Lämpötila on yli asetetun mittausalueen.
Liha on liian kypsää/ ei ole riittävän kypsää.	Varmista, että mitta-anturi on oikeassa paikassa lihapalan keskellä.

Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä hävittämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.

**Tiedot****Lämpömittari**

Mittausalue	-20...300 °C
Paristot	2 x AAA/LR03
Mitat	75 x 75 x 25 mm
Paino	70 g (ilman paristoja)

Mitta-anturi

Suurin lämpötila	+300 °C
Johdon pituus	1 m
Paino	23 g