Anton Oliver.

2P Kitchen and BBQ meat thermometer



TÄRKEÄÄ TURVALLISUUSTIETOA

- Antureita ei turvallisuussyistä saa käyttää mikroaaltouunissa.
- Anturit on tarkoitettu ainoastaan elintarvikekäyttöön. Älä käytä laitetta muihin tarkoituksiin.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi uunin tai grillin kanssa. Varmista grillikäytössä ettei laite kastu.
- Pidä laite pienten lasten sekä lemmikkien ulottumattomissa ja valvo lapsia koko ruuanlaiton ajan.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa

laitetta ilman valvontaa.

- Anturi ja sen johto kuumenee käytössä. Älä kosketa anturia tai sen johtoa paljain käsin käytön jälkeen, vaan käytä aina lämmönkestäviä uunikintaita tai pannulappua.
- Älä altista anturia tulelle. Tulen aiheuttama liiallinen kuumuus voi vahingoittaa anturia ja sen johtoa.
- Anturia tai sen johtoa ei saa altistaa yli 300 °C lämpötiloille.
- Älä anna anturin tai sen johdon päästä suoraan kosketukseen uunin tai grillin sisäpuolen pintojen kanssa, sillä tämä johtaa virhelukemiin ja/tai laitevaurioon.
- Laitetta ei saa altistaa kuumuudelle. Laitteen enimmäiskäyttölämpötila on +50 °C.
- Älä upota laitetta tai anturin johtoa veteen tai muuhun nesteeseen, paitsi puhdistettaessa anturia. Anturin voi upottaa nesteeseen, kunhan johto tai johdon liitoskohta ei kastu.
- Raa'an tai alikypsän lihan, siipikarjan tai merenelävien syöminen voi nostaa

riskiä sairastua ruokamyrkytykseen. Riskin vähentämiseksi, kypsennä ruokasi turvallisiin lämpötiloihin.

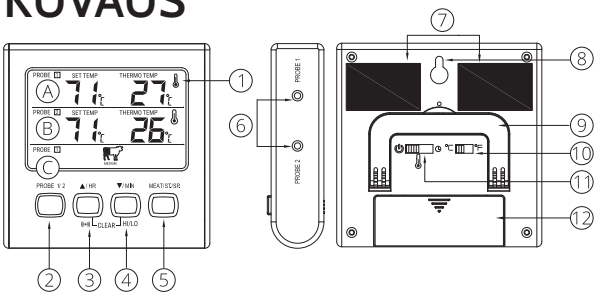
- Sammuta laite kääntämällä toimintokytkin asentoon ⏻ käytön jälkeen säästääksesi paristoa.
- Aseta paristo paikalleen pariston ja paristokotelon napaisuusmerkintöjen mukaisesti.
- Käytä vain 1,5 V AAA -alkaliparistoa.
- Älä yritä ladata paristoja joita ei ole tarkoitettu ladattavaksi.
- Älä käytä ladattavaa paristoa tai akkua.
- Jos paristo on vuotanut, poista paristokoteloon mahdollisesti vuotanut neste ja vaihda paristo uuteen.
- Vaihda paristo uuteen kolmen kuukauden välein tai tarpeen mukaan.
- Irrota paristo, kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan tai kun se varastoidaan.
- Älä altista paristoja vedelle, kosteudelle, iskuille tai kuumuudelle.
- Poista paristo tuotteesta ennen laitteen hävittämistä.

- Paristot ovat ongelmajätettä. Älä koskaan hävitä käytettyjä paristoja kotitalousjätteiden mukana, vaan toimita ne niille tarkoitettuun keräyspisteeseen.
- Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavia osia. Älä käytä laitetta, mikäli epäilet siinä olevan puutteita, äläkä yritä avata laitetta. Mikäli laite rikkoutuu, ole yhteydessä jälleenmyyjään.
- Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalin talousjätteen seassa sen elinkaaren päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjältäsi tai jätehuoltoyhtiöltäsi.
- Laitteen ulkopinnat voi puhdistaa kevyesti kostutetulla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.

TEKNISET TIEDOT

Merkki ja malli	Anton Oliver 2P Kitchen and BBQ -paistomittari
Paristo	1 x 1,5 V AAA -alkaliparisto (ei mukana)
Lämpöanturin lämpötila-alue	-10°C - 300°C
Lämpöanturin tarkkuus	+/- 1.1 - 2.7°C
Ajastin	Maks. 99 h 59 min
Lämpötilayksikkö	°C/°F
Näyttö	Taustavalaistu LCD
Lämpöanturit	2 kpl, pituus 20 cm Johto 106 cm
Mitat	81 x 82 x 22 mm
Paino	182 g
Pakkauksen sisältö	Paistomittari, 2 anturia, kiinnitysklipsi grilliin, käyttöohje

KUVAUS



1	LCD-näyttö
A	Anturi 1 lämpötila
B	Anturi 2 lämpötila Ajastin
C	Esiasetettu tila
2	Anturin valinta
3	Valinta/lämpötila/tunnit ylös ▲ Lämpötilahälytys pois päältä Ajastimen nollaus yhdessä minuuttipainikkeen (4) kanssa
4	Valinta/lämpötila alas ▼ Minuutit ylös
5	Esiasetetun tilan valinta Ajastin päälle/pois päältä
6	Antureiden liitännät
7	Magneetti
8	Ripustusreikä
9	Pöytätuki
10	Lämpötilayksikön valitsin °C/°F
11	Käyttökytkin: paistotila 🌡, ajastintila ◷ tai virran katkaisu ⏻
12	Paristotila 1 x 1,5 V AAA -alkaliparisto

KÄYTTÖÖNOTTO

- Avaa laitteen takana sijaitseva paristotila ja aseta sinne yksi 1,5 V:n AAA-paristo (ei mukana) napaisuusmerkintöjen mukaisesti. Sulje paristotila.
- Kiinnitä laite sopivaan paikkaan takana olevan magneetin tai ripustusreiän avulla, tai käännä pöytätuki ulos ja aseta laite pöydälle.
- Poista näytön suojakalvo.
- Pese anturit käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa hyvin. Anturin liitin ei saa kastua. Älä upota anturia veteen.
- Kytke anturi liitäntään 1, ja tarvittaessa toinen anturi liitäntään 2.
- Varmista, ettei anturin johdossa ole solmuja.

KÄYTTÖ

Käyttö paistomittarina

Kytke laite päälle siirtämällä käyttökytkintä (11) paistotilaan 🌡. Laite näyttää antureiden hälytyslämpötilat ja senhetkiset lämpötilat, sekä viimeksi käytetyn esiasetetun tilan.

Aseta anturi keskelle lihan paksuinta kohtaa. Vältä kuitenkin asettamasta anturia luun tai runsaan ras-

van kohdalle. Asettaessasi anturin lihaan, varmista ettei se tule ulos toiselta puolelta. Laita ruoka uuniin tai grillille. Voit asettaa anturit eri lihapaloihin tai, jos paistat isompaa lihapalaa kuten joulukinkkua, voit asettaa molemmat anturit saman lihapalan eri kohtiin.

Antureiden johdot viedään ulos uunista tai grillistä. Varmista, etteivät johdot joudu liian kireälle. Aseta laite pöydälle tai magneetin/ripustusaukon varaan. Laitetta ei saa altistaa kuumuudelle tai tulelle.

Jos käytät laitetta grillatessa, voit kiinnittää anturin mukana tulevalla klipsillä grilliritilään, jotta anturi tai sen johto eivät ole suoraan kosketuksissa grillin pintoihin.

Aseta haluttu hälytyslämpötila. Halutessasi voit asettaa ajastimen.

Huom! Jos laite näyttää lämpötilaksi LLL tai HHH, on anturi joko liian kylmä tai liian kuuma. Anna anturin lämmetä huoneenlämpöön tai jäähtyä ennen käyttöä. Jos anturin lukema ei palaudu normaaliksi, on anturi mahdollisesti oikosulussa. Ole tällöin yhteydessä huoltoon.

Paiston lopussa, irrota ensin antureiden liittimet laitteesta. Älä koske antureihin tai johtoihin paljain käsin, sillä ne ovat erittäin kuumia! Käytä aina uunikintaita.

Lämpötilayksikön asettaminen

Laite voi näyttää lämpötilat joko Celsius- tai Fahrenheit-asteikolla. Vaihda lämpötilayksikkö laitteen takana olevalla kytkimellä (10).

Ruuan hälytyslämpötilan asettaminen

Ruokavirasto suosittelee, että broileri, kana, kalkkuna, ankka ja sika paistetaan läpikypsäksi, jotta mahdolliset salmonellabakteerit ja loiset kuolevat. Noudata näitä sisälämpötilojen suosituksia:

- Siipikarja: +75 °C.
- Possunliha: +70 °C.
- Naudan, vasikan, lampaan ja karitsan voi jättää punertavaksi. Sisälämpötila vaihtelee halutun kypsyysasteen mukaan. Punertava noin +55 °C, kypsä noin +65 °C.
- Kalan sopiva sisälämpötila vaihtelee kalan mukaan. Lohen sopiva lämpötila on noin +55–60 °C, kun taas järvikalat kannattaa kypsentää korkeammalla lämpötilalla mahdollisten loisien tuhoamiseksi.

Kysy lisävinkkejä ruokakauppasi lihamestarilta.

Laitteen lämpötilan mittausväli on -10... 300 °C. Laitteeseen on esiasetettu hälytyslämpötilat yleisille lihatyypeille.

Asetus	Lihatyyppi	Lämpötila
	Siipikarja	74 °C
	Porsaanliha Raakamakkara	77 °C
	Kinkku (raaka)	71 °C
	Kala Nauta (medium rare)	63 °C
	Nauta (medium)	71 °C
	Nauta (kypsä)	77 °C
BBQ	Vähimmäis- ja enimmäislämpötila	*
	Käyttäjän asettama lämpötila	*

1. Valitse anturi 1 tai 2 valintapainikkeella (2). Valitun anturin merkintä vilkkuu hetken.
2. Aktivoi esiasetuksen valinta painamalla painiketta MEAT/ST/SP (5).
3. Valitse lihan tyyppi painikkeilla ▲ (3) tai ▼ (4).
4. Vahvista valinta painamalla painiketta MEAT/ST/SP (5). Laite vahvistaa valinnan myös, jos et paina mitään painiketta neljään sekuntiin.
5. Toista askeleet tarvittaessa toiselle anturille.

Jos haluat asettaa hälytyslämpötilan erikseen, valitse valinta ⚙. Aseta lämpötila painikkeilla ▲ (3) tai ▼ (4).

Enimmäis- ja vähimmäislämpötila

Voit asettaa anturin 1 tai 2 seuraamaan ruuan lämpötilaa, jotta se ei alita tai ylitä asetettuja raja-arvoja.

1. Valitse anturi 1 tai 2 valintapainikkeella (2). Valitun anturin merkintä vilkkuu hetken.
2. Aktivoi esiasetuksen valinta painamalla painiketta MEAT/ST/SP (5).
3. Valitse lämpötilan seurantatila BBQ painikkeilla ▲ (3) tai ▼ (4).
4. Vahvista valinta painamalla painiketta MEAT/ST/SP (5). Laite vahvistaa valinnan myös, jos et paina mitään painiketta neljään sekuntiin.
5. Lämpötilaseurannan enimmäislämpötilan alue on 60–300 °C ja oletusarvo 121 °C. Vähimmäislämpötilan alue on 0–299 °C ja oletusarvo 107 °C.
6. Pidä painiketta MEAT/ST/SP (5) painettuna kolmen sekunnin ajan. HI BBQ vilkkuu.
7. Aseta enimmäislämpötila painikkeilla ▲ (3) tai ▼ (4). Huomaa, ettet voi asettaa enimmäislämpötilaa vähimmäislämpötilaa alemmaksi.
8. Vahvista valinta painikkeella MEAT/ST/SP (5). LO BBQ vilkkuu.
9. Aseta vähimmäislämpötila painikkeilla ▲ (3) tai ▼ (4).
10. Vahvista valinta painikkeella MEAT/ST/SP (5).
11. Toista askeleet tarvittaessa toiselle anturille.

Kytke hälytys päälle tai pois päältä painamalla ▲ (3).

Näytä vähimmäis- tai enimmäislämpötila painamalla ▼ (4).

Ajastin

Voit käyttää ajastinta ilman lämpötila-antureita, tai niiden kanssa. Ajastinta voi käyttää alaspäin laskevana tai sekuntikellona.

Ajastin

1. Siirrä laitteen takana oleva kytkin (11) asentoon ◷. Näytön alempi numerorivi näyttää ajastimen tiedot. Ylempi rivi näyttää valitun anturin tiedot.
2. Aseta tunnit painikkeella ▲ (3) ja minuutit painikkeella ▼ (4).
3. Käynnistä ajastin painamalla painiketta MEAT/ST/SP (5) kerran.
   Jos jäljellä oleva aika on alle tunnin, näyttää laite automaattisesti minuutit ja sekunnit.
4. Laite hälyttää kun aika loppuu. Hiljennä hälytys painamalla mitä tahansa painiketta.
5. Nollaa ajastin painamalla painikkeita ▲ (3) ja ▼ (4) yhtäaikaa.
6. Voit tauottaa ajastimen painamalla painiketta MEAT/ST/SP (5). Jatka ajastus samalla painik-

keella.

7. Jos käytät ajastinta samaan aikaan antureiden kanssa, voit siirtää laitteen takana olevaa kytkintä (11) asentoon 🌡 ajastuksen aikana, jos haluat muokata lämpötila-asetuksia tai ottaa anturin käyttöön. Ajastin toimii taustalla.

Sekuntikello

1. Siirrä laitteen takana oleva kytkin (11) asentoon ◷. Näytön alempi numerorivi näyttää ajastimen tiedot. Ylempi rivi näyttää valitun anturin tiedot.
2. Nollaa ajastin painamalla painikkeita ▲ (3) ja ▼ (4) samanaikaisesti.
3. Käynnistä sekuntikello painamalla MEAT/ST/SP (5) kerran. Pysäytä sekuntikello samalla painikkeella.
   Sekuntikello pysähtyy automaattisesti jos se saavuttaa ajan 99 h 59 m.
4. Jos käytät sekuntikelloa samaan aikaan antureiden kanssa, voit siirtää laitteen takana olevaa kytkintä (11) asentoon 🌡 ajastuksen aikana, jos haluat muokata lämpötila-asetuksia tai ottaa anturin käyttöön. Sekuntikello toimii taustalla.

HOITO JA PUHDISTUS

- Pese anturit käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele ja kuivaa hyvin. Anturin liitin ei saa kastua. Älä upota anturia veteen.
- Anturia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Laitetta ei saa altistaa vedelle, puhdistusaineille tai muille nesteille. Laitteen voi pyyhkiä kuivalla tai hieman nihkeällä liinalla.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

- Sensorerna får inte av säkerhetsskäl användas i en mikrovågsugn.
- Sensorerna är endast ämnade för livsmedelsbruk. Använd inte apparaten för andra ändamål.
- Apparaten är ämnad att användas med en ugn eller en grill. Se till att apparaten inte blir våt om den används med en grill.
- Håll apparaten utom räckhåll för små barn och husdjur och övervaka barn medan maten tillreds.
- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsyn eller har getts instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de involverade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av

barn utan uppsyn.

- Sensorn och dess sladd blir heta vid användning. Vidrör inte sensorn eller sladden med bar hand genast efter användning, utan använd alltid värmetåliga ugnsvantar eller en grytlapp.
- Utsätt inte sensorn för eld. Sensorn och sladden kan ta skada av den hetta som eld avger.
- Sensorn och dess sladd får inte utsättas för temperaturer över 300 °C.
- Låt inte sensorn eller sladden komma i direkt kontakt med ugnens eller grillens inre ytor, eftersom detta kan leda till felaktiga avläsningar eller skador på apparaten.
- Apparaten får inte utsättas för hetta. Apparatens högsta tillåtna drifttemperatur är +50 °C.
- Doppa inte apparaten eller sladden i vatten eller någon annan vätska, förutom då du rengör sensorn. Sensorn kan doppas i vatten såvida sladden eller sladdens kontakt inte blir våt.
- Risken för matförgiftning ökar då man äter rått eller undertillrett kött, fjä-

derfä, fisk eller skaldjur. För att misna risken, rekommenderar vi att maten uppvärms till en säker temperatur.

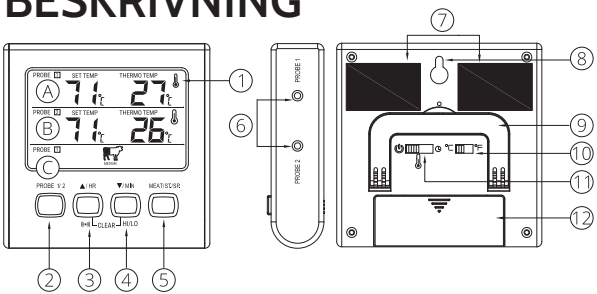
- Stäng av apparaten genom att flytta brytaren till ⏻ efter användning för att spara på batteriet.
- Lägg i batteriet enligt polaritetsmarkeringarna på batteriet och i batteriutrymmet.
- Använd endast ett 1,5 V AAA alkaliskt batteri.
- Försök inte ladda batterier som inte är ämnade för att återuppladdas.
- Använd inte ett laddningsbart batteri.
- Ifall batteriet läcker, torka bort möjlig batterivätska ur batteriutrymmet och sätt i ett färskt batteri.
- Byt ut batteriet med tre månaders mellanrum eller vid behov.
- Ta ut batteriet om apparaten inte används på en längre tid eller om apparaten placeras i förvar.
- Utsätt inte batterier för vatten, fukt, slag eller hetta.
- Ta ut batteriet ur produkten innan produkten kasseras.

- Batterier är problemavfall. Kassera aldrig batterier i hushållsavfallet, utan leverera dem till en insamlingspunkt för batterier.
- Det ingår inga delar i apparaten som användaren kan reparera. Använd inte apparaten om du misstänker att den fungerar bristfälligt och försök inte öppna apparaten. Ifall apparaten går sönder, kontakta återförsäljaren.
- Produkten eller dess tillbehör får inte kasseras med hushållsavfall utan bör levereras till en avfallssorteringsstation som kan behandla elektroniskt avfall eller till en elektronikhandel för återvinning. Du får mera information av din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsbolag.
- Apparatens hölje kan torkas av med en lätt fuktad trasa. Använd inte frätande eller slitande rengöringsmedel.

TEKNISK INFORMATION

Märke och modell	Anton Oliver 2P Kitchen and BBQ -stekmätare
Batteri	1 x 1,5 V AAA alkaliskt batteri (medföljer ej)
Sensorns temperaturområde	-10°C - 300°C
Sensorns noggrannhet	+/- 1.1 - 2.7°C
Timer	Max. 99 h 59 min
Temperaturenhet	°C/°F
Skärm	Bakupplyst LCD
Temperatursensorer	2 st, längd 20 cm Sladd 106 cm
Mått	81 x 82 x 22 mm
Vikt	182 g
Förpackningens innehåll	Stekmätare, 2 sensorer, clips för grill, bruksanvisning

BESKRIVNING



1	LCD-skärm
A	Sensor 1 temperatur
B	Sensor 2 temperatur Timer
C	Förhandsinställt läge
2	Val av sensor
3	Val/temperatur/timmar upp ▲ Temperaturlarm av Nollställning av timer tillsammans med minutknappen (4)
4	Val/temperatur ned ▼ Minuter upp
5	Val av förhandsinställt läge Timer på/av
6	Sensorernas anslutningar
7	Magnet
8	Upphängningshål
9	Bordsstöd
10	Val av temperaturenhet °C/°F
11	Strömbrytare: stekläge 🌡, timerläge ◷ eller av ⏻
12	Batteriutrymme 1 x 1,5 V AAA alkaliskt batteri

IBRUKTAGNING

- Öppna batteriutrymmet baktill på apparaten och lägg i ett 1,5 V AAA-batteri (medföljer ej) enligt polaritetsmarkeringarna. Stäng batteriutrymmet.
- Fäst apparaten på en passlig yta med magneten eller upphängningshålet eller vik ut bordsstödet och ställ apparaten på en bordsyta.
- Avlägsna skyddsfilmen från skärmen.
- Tvätta sensorerna för hand med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka väl. Sensorns kontakt får inte bli våt. Doppa inte sensorn under vatten.
- Anslut en sensor till anslutning 1, och vid behov den andra sensorn till anslutning 2.
- Se till att knutar inte har bildats på sladden.

ANVÄNDNING

Användning som stekmätare

Koppla på apparaten genom att flytta strömbrytaren (11) till stekläge 🌡. Apparaten visar sensorernas larmtemperaturer och aktuella temperaturer, samt det senast använda läget.

Placera sensorn mitt i den tjockaste delen av köttet. Undvik dock att placera sensorn nära ben

eller rikligt fett. Se till att sensorn inte sticker ut på andra sidan av köttbiten när du sticker in den. Lägg maten i ugnen eller grillen. Du kan sticka in sensorerna i olika köttbitar eller, ifall du tillreder en större bit kött som t.ex. en julskinka, sätta sensorerna på olika ställen i samma köttbit.

Sensorernas sladdar dras ut ur ugnen eller grillen. Se till att inte sladdarna dras åt alltför stramt. Ställ apparaten på en bordsyta eller häng upp den med magneten/upphängningshålet. Apparaten får inte utsättas för hetta eller eld.

Ifall du använder apparaten medan du grillar, kan du fästa sensorn till grillgallret med det medföljande clipset, så att sensorn eller sladden inte är i direkt kontakt med grillens ytor.

Ställ in önskad larmtemperatur. Du kan även använda timern.

Obs! Om apparaten visar LLL eller HHH istället för temperatur, är sensorn antingen alltför kall eller alltför het. Låt sensorn värmas upp till rumstemperatur eller svalna före användning. Om avläsningen inte normaliseras, är sensorn möjligen kortsluten. Kontakta i så fall service.

I slutet av stekningen, börja med att lossa sensorernas kontakter från apparaten. Vidrör inte sensorerna eller sladdarna med bar hand eftersom de kan vara mycket heta! Använd alltid en ugnsvante.

Ställa in temperaturenhet

Apparaten kan visa temperaturen med Celsius- eller Fahrenheitskalan. Byt enhet med brytaren (10) baktill på apparaten.

Ställa in larmtemperatur

Livsmedelsverket rekommenderar att broiler, kyckling, kalkon, anka och griskött ska vara genomstekt för att förstöra eventuella salmonellabakterier och parasiter. Följ dessa rekommendationer angående köttets interna temperatur:

- Fjäderfä: +75 °C.
- Griskött: +70 °C.
- Nötkött, kalv, får och lamm kan förbli rosa. Den inre temperaturen varierar enligt det önskade stekresultatet. Röd inuti ca. +55 °C, genomstekt ca. +65 °C.
- Den passliga interna temperaturen för fisk varierar enligt fisken. En bra temperatur för lax är ca. +55–60 °C, medan sötvattenfisk ska värmas till en högre temperatur för att förstöra möjliga parasiter.

Be om mera tips av din närbutiks köttmästare.

Apparatens temperaturmätningsområde är -10... 300 °C.

Apparaten har förhandsinställda larmtemperaturer för de vanligaste köttyperna.

Symbol	Typ av kött	Temperatur
	Fjäderfä	74 °C
	Griskött Råkorv	77 °C
	Skinka (rå)	71 °C
	Fisk Nötkött (medium rare)	63 °C
	Nötkött (medium)	71 °C
	Nötkött (genomstekt)	77 °C
BBQ	Minimi- och maximi-temperatur	*
	Användarinställning	*

1. Välj sensor 1 eller 2 med knappen (2). Den valda sensorns symbol blinkar en stund.
2. Aktivera de förhandsinställda programmen med knappen MEAT/ST/SP (5).
3. Välj köttyp med ▲ (3) eller ▼ (4).
4. Bekräfta valet med MEAT/ST/SP (5). Apparaten bekräftar automatiskt valet även om ingen knapp trycks in inom fyra sekunder.
5. Upprepa stegen för den andra sensorn om det

behövs.

Ifall du vill ställa in larmtemperaturen själv, kan du göra det med valet ⚙. Ställ in temperaturen med ▲ (3) eller ▼ (4).

Maximi- och minimitemperatur

Du kan ställa in sensor 1 eller 2 att följa med att matens temperatur inte understiger eller överstiger de inställda gränsvärden.

1. Välj sensor 1 eller 2 med knappen (2). Den valda sensorns symbol blinkar en stund.
2. Aktivera de förhandsinställda lägen med MEAT/ST/SP (5).
3. Välj läget BBQ med knapparna ▲ (3) eller ▼ (4).
4. Bekräfta valet med MEAT/ST/SP (5). Apparaten bekräftar automatiskt valet även om ingen knapp trycks in inom fyra sekunder.
5. Temperaturövervakningens maxtemperaturvariation är 60–300 °C och standardvärde 121 °C. Minimitemperaturvariationen är 0–299 °C och standardvärdet 107 °C.
6. Håll knappen MEAT/ST/SP (5) intryckt i tre sekunder. HI BBQ blinkar.
7. Ställ in maxtemperaturen med knapparna ▲ (3) eller ▼ (4). Var varse om att du inte kan ställa in en lägre maxtemperatur än minimitemperaturen.
8. Bekräfta valet med MEAT/ST/SP (5). LO BBQ

blinkar.

9. Ställ in minimitemperaturen med knapparna ▲ (3) eller ▼ (4).
10. Bekräfta valet med MEAT/ST/SP (5).
11. Upprepa stegen vid behov för den andra sensorn.

Koppla larmet på eller av med ▲ (3).

Visa minimi- eller maxtemperaturen med ▼ (4).

Timer

Du kan använda timern utan temperatursensorer, eller tillsammans med dem. Timern kan användas med nedräkning eller som stoppur.

Timer

1. Flytta brytaren (11) baktill på apparaten till position ◷. Skärmens nedre sifferrad visar timerns information. Den övre raden visar den valda sensorns information.
2. Ställ in timmarna med knappen ▲ (3) och minuterna med knappen ▼ (4).
3. Starta timern med knappen MEAT/ST/SP (5). Om den kvarvarande tiden är under en timme visar apparaten automatiskt tiden i minuter och sekunder.
4. Apparaten larmar när tiden tar slut. Stäng av

larmet genom att trycka på vilken som helst knapp.

5. Nollställ timern genom att trycka in knapparna ▲ (3) och ▼ (4) samtidigt.
6. Du kan pausa timern med knappen MEAT/ST/SP (5). Fortsätt timern med samma knapp.
7. Om du använder timern samtidigt som du använder sensorerna, kan du flytta brytaren (11) baktill på apparaten till position 🌡 medan timern är i gång om du vill justera temperaturinställningar eller ta sensorn i bruk. Timern fungerar oavbrutet i bakgrunden.

Stoppur

1. Flytta brytaren (11) baktill på apparaten till position ◷. Skärmens nedre sifferrad visar timerns information. Den övre raden visar den valda sensorns information.
2. Nollställ timern genom att trycka in knapparna ▲ (3) och ▼ (4) samtidigt.
3. Starta stoppuret genom att trycka på MEAT/ST/SP (5). Stanna stoppuret med samma knapp. Stoppuret stannar automatiskt om det når tiden 99 h 59 m.
4. Om du använder stoppuret samtidigt som du använder sensorerna, kan du flytta brytaren (11) baktill på apparaten till position 🌡 medan timern är i gång om du vill justera temperaturinställningar eller ta sensorn i bruk. Timern fungerar oavbrutet i bakgrunden.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Tvätta sensorerna för hand med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka väl. Sensorkontakterna får inte bli våta. Doppa inte sensorn i vatten.
- Sensorerna får inte tvättas i diskmaskin.
- Apparaten får inte utsättas för vatten, rengöringsmedel eller övriga vätskor. Apparaten kan torkas av med en torr eller aningen fuktig trasa.

Verkkokauppa.com Oyj,
Tyynenmerenkatu 11
00220 Helsinki
https://asiakaspalvelu.verkkokauppa.com

REV. 11464004