

Model 751886

Brugsanvisning
Bruksanvisning

DK

SE



GrWexpert

DIGITALT STEGETERMOMETER MED TIMER

Introduktion

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye stegetermometer, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager stegetermometeret i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om stegetermometerets funktioner

Tekniske data

Strømforsyning: 2 x 1,5 V AAA-batterier

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kødtype, stegningsgrad, aktuelt temperatur og måltemperatur eller nedtællingstid

Måleenhed: °C/°F

Med baggrundslyst farvedisplay med touch-funktion

Stegetermometeret har stander og magneter, så det kan stå selv eller sættes fast på en metalflade.

Særlige sikkerhedsforskrifter

Spyddet og ledningen må kun bruges ved temperaturer på under 250 °C. Anbring aldrig spyddet eller ledningen i grillen eller ovnen, hvis den faktiske temperatur er over 250 °C.

Stegetermometerets dele

Stegetermometer

1. Stik til spyd
2. Kødtype og stegningsgrad
3. Måltemperatur
4. Aktuel temperatur
5. M/M (Meat/Minutes; kødtype/minutter)
6. T/S (Taste/Seconds; stegningsgrad/sekunder)
7. S/S (Start/Stop)
8. Spyd
9. Knappen OFF/COOK/TIMER (sluk, termometer/minutur - ikke vist, sidder på bagsiden af stegetermometeret)



Isætning af batterier

- Afmonter batteridækslet på stegetermometeret. Isæt 2 nye 1,5 V AAA-batterier. Vend polerne som vist i batterirummet. Sæt batteridækslet på igen.

Brug som stegetermometer

Sæt stikket (1) til spyddet (8) i stegetermometeret.

Stik spyddet ind i midten af kødet (på det tykkeste sted). Pas på, at det ikke går igennem kødet.

Spyddet må ikke sidde tæt på eventuelle ben i kødet.

Spyddet må ikke udsættes for åben ild/flammer.

Skub knappen (9) til positionen COOK for at tænde for stegetermometeret.

Tryk på knappen M/M (5) for at vælge den ønskede kødtype i denne rækkefølge:

Okse - Svin - Fisk - Kalv - Lam - Kylling
- Kalkun - Hamburger.

Tryk på knappen T/S (6) for at vælge mellem stegningsgraderne Rare (rød), Medium Rare (medium-rød), Medium, Medium Well Done (medium-gennemstegt) eller Well Done (gennemstegt).

Måltemperaturen for den valgte kødtype og stegningsgrad vises derefter på displayet.

Der kan kun vælges mellem de stegningsgrader, som er egnet til den valgte kødtype.

Når kødet har opnået måltemperaturen, lyder alarmen.

Skift af måleenhed

Tryk på knappen S/S (7) for at skifte mellem visning i celsius og fahrenheit.

Brug som minutur

Skub knappen (9) til positionen TIMER for at tænde for stegetermometeret og bruge det som minutur.

Tryk en eller flere gange på knappen M/M for at indstille minuttallet fra 1-99.

Tryk en eller flere gange på knappen T/S for at indstille sekundtallet fra 1-59.

Tryk på knappen S/S for at starte nedtællingen. Når den indstillede tid er gået, lyder alarmen.

Du kan nulstille den indstillede tid ved at trykke samtidigt på knapperne M/M og T/S.

Baggrundslys

Når du trykker på en knap, tændes baggrundslyset automatisk i cirka 3 sekunder og slukker herefter.

Efter tilberedning

Sluk for stegetermometeret.

Tag spyddet ud af kødet (brug en grillhandske eller en grydelap).

Rengør spyddet med vand og opvaskemiddel.

Stegetermometeret kan rengøres med en fugtig klud.

Servicecenter

Bemærk: Produktets modelnummer skal altid oplyses i forbindelse med din henvendelse.

Modelnummeret fremgår af forsiden på denne brugsanvisning og af produktets typeskilt.

Når det gælder:

- Reklamationer
- Reservedele
- Returvarer
- Garantivarer
- Åbent hverdage fra 07.00 til 17.00 (fredag til kl. 15.00)
- Tlf: +45 76 62 11 10
- Fax: +45 76 62 11 27
- E-mail: service@hpschou.com

Miljøoplysninger



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er mærket med nedenstående "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overkrydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Fremstillet i P.R.C.
83766081
EU-Importør:
HP Schou A/S
Nordager 31
6000 Kolding
Danmark

© 2016 HP Schou A/S

Alle rettigheder forbeholdes. Indholdet i denne vejledning må ikke gengives, hverken helt eller delvist, på nogen måde ved hjælp af elektroniske eller mekaniske hjælpemidler, f.eks. fotokopiering eller optagelse, oversættes eller gemmes i et informationslagrings- og -hentningssystem uden skriftlig tilladelse fra HP Schou A/S.

DIGITAL STEKTERMOMETER MED TIMER

DK

SE

Inledning

För att du ska få så stor glädje som möjligt av din nya stektermometer, rekommenderar vi att du läser denna bruksanvisning innan du börjar använda den. Vi rekommenderar dessutom att du sparar bruksanvisningen ifall du behöver läsa informationen om de olika funktionerna igen.

Tekniska data

Strömförsörjning: 2 x 1,5 V AAA-batterier

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kötttyp, stekningsgrad, aktuell temperatur och måltemperatur eller nedräkningstid

Mätenhet: °C/°F

Med bakgrundsbelyst färgdisplay med touch-funktion

Stektermometern har stativ och magnet, så att det kan stå själv eller sättas fast på en metallyta.

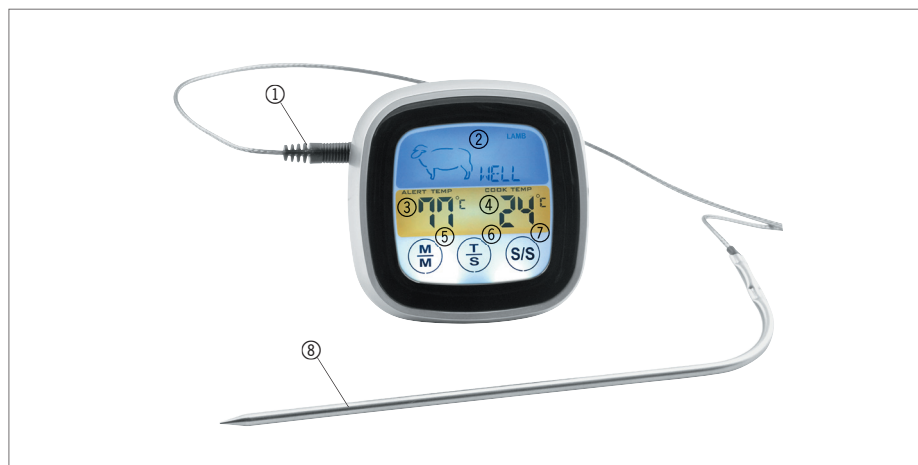
Säkerhetsföreskrifter

Nålen och kabeln får bara användas vid temperaturer under 250 °C. Använd inte nålen eller kabeln i grillen eller ugnen om den faktiska temperaturen är över 250 °C.

Stektermometers delar

Stektermometer

1. Kontakt för nål
2. Kötttyp och stekningsgrad
3. Måltemperatur
4. Aktuell temperatur
5. M/M (Meat/Minutes; kötttyp/minuter)
6. T/S (Taste/Seconds; stekningsgrad/ sekunder)
7. S/S (Start/Stop)
8. Nål
9. Knappen OFF/COOK/TIMER (stäng av, termometer/minutur - visas inte, sitter på baksidan av stektermometern)



Isättning av batterier

- Ta av batteriluckan på stektermometern. Sätt i 2 nya 1,5 V AAA-batterier. Vänd polerna enligt indikeringen i batterifacket. Stäng batteriluckan igen.

Användning som stektermometer

Sätt in kontakten (1) för nålen (8) i stektermometern.

Stick in nålen i mitten av köttet (där det är som tjockast). Se till att den inte går igenom köttet.

Nålen ska inte sitta nära något ben i köttet.

Nålen får inte utsättas för öppen eld.

För knappen (9) till positionen COOK för att slå på stektermometern.

Tryck på knappen M/M (5) för att välja den önskade kötttypen i denna ordningsföljd:

Nötkött - Griskött - Fisk - Kalv - Lamm - Kyckling - Kalkon - Hamburgare.

Tryck på knappen T/S (6) för att välja mellan stekningsgraderna Rare (röd), Medium Rare (medium röd), Medium, Medium Well Done (medium genomstekt) eller Well Done (genomstekt).

Måltemperaturen för den valda kötttypen och stekningsgrad visas därefter på displayen.

Du kan endast välja mellan de stekningsgrader som är avsedda för den valda kötttypen.

När köttet har uppnått måltemperaturen ljuder larmet.

Byta måtenhet

Tryck på knappen S/S (7) för att växla mellan visning i Celsius och Fahrenheit.

Användning som minutur

För knappen (9) till positionen TIMER för att slå på stektermometern och använda den som minutur.

Tryck en eller flera gånger på knappen M/M för att ställa in minuterna från 1-99.

Tryck en eller flera gånger på knappen T/S för att ställa in sekunderna från 1-59.

Tryck på knappen S/S/ för att starta nedräkningen. När den inställda tiden har förflutit ljuder larmet.

Du kan nollställa den inställda tiden genom att trycka på knapparna M/M och T/S samtidigt.

Bakgrundsbelysning

När du trycker på en knapp tänds bakgrundsbelysningen automatiskt i ca 3 sekunder och sedan släcks den.

Efter tillagning

Stäng av stektermometern.

Ta ut nålen från köttet (använd grillhandske eller grytflapp).

Rengör nålen med vatten och diskmedel.

Stektermometern kan rengöras med en fuktig trasa.

Servicecenter

OBS! Produktens modellnummer ska alltid uppges vid kontakt med återförsäljaren.

Modellnumret finns på framsidan i denna bruksanvisning och på produktens märkplåt.

När det gäller:

- Reklamationer
- Reservdelar
- Returvaror
- Garantivaror
- Öppet vardagar från 07.00 til 17.00 (fredag till kl. 15.30)
- Tel.: +46 (0)451 381 987
- Fax: +46 (0)451 414 00
- E-mail: service@hpverktyg.se

Miljöinformation



Elektriska och elektroniska produkter (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som  kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och för miljön om avfallet av elektriska och elektroniska produkter (EEE) inte bortskaffas korrekt. Produkter som är markerade med nedanstående "överkryssade sophink" är elektriska och elektroniska produkter. Den överkryssade sophinken symboliserar att avfall av elektriska och elektroniska produkter inte får bortskaffas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan de ska samlas in separat.

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

83766081

EU-importör:

HP Schou A/S

Nordager 31

6000 Kolding

Danmark

© 2016 HP Schou A/S

Alla rättigheter förbehålles. Innehållet i denna bruksanvisning får inte på några villkor, varken i sin helhet eller delvis, återges med hjälp av elektroniska eller mekaniska hjälpmedel, t.ex. genom fotokopiering eller fotografering, ej heller översättas eller sparas i ett informationslagrings- och informationshämtningssystem, utan skriftligt medgivande från HP Schou A/S.