DIGITALT STEGETERMOMETER

Tillykke og tak, fordi du har købt vores digitale stegetermometer.

Brugsvejledning:

1. Sådan bruger du stegetermometeret

- Sæt 2 x AAA-batterier i batterirummet. Displayet viser tilstanden "**COOK**"
- Slut ledningen til den ene side af stegetermometeret. Varmebestandig op til 250 °C/482 °F
- Tryk på ikonet "**M/M**" for at vælge kødtype, og tryk på ikonet "**S/T**" for at vælge smag.
- Temperaturen vises i celsius eller fahrenheit. Tryk på ikonet "**S/S/**" for at skifte mellem °C og °F .
- Den ønskede temperatur indstilles ved at holde "**M/M**"-ikonet nede i tre sekunder, hvorefter temperaturen blinker. Tryk derefter på "**M/M**"-ikonet for at hæve temperaturen eller på "**S/T**"-ikonet for at sænke temperaturen.
- Indsæt temperatursonden med ledningen i den mad, der skal tilberedes. Madens temperatur vises til højre på displayet. Når maden har nået den ønskede temperatur, bipper termometeret.

2. Sådan bruger du timeren

- Hold "**S/S/**" inde i to sekunder for at skifte til "**TIMER**"-tilstand.
- Displayet viser 00 (M) : 00 (S). Tryk på "**M/M**"-ikonet for at indstille minutter og på "**S/T**"-ikonet for at indstille sekunder.
- Tryk på "**S/S/**"-ikonet for at starte og stoppe timeren.
- Timeren nulstilles ved at holde "**M/M**"- og "**S/T**"-ikonerne nede samtidig, når timeren er på pause.

3. Udskiftning af batteri:

- Åbn batterirummet.
- Sæt 2 x AAA/LR3-batterier i. Sørg for at polerne vender rigtigt.
- Luk batterirummet.

Bemærk

- Timer: maks. 99 minutter og 59 sekunder.
- Stegetermometerets interval: 0-250 °C (482 °F)
- Der er to magneter på bagsiden
- Længde på sonde 17 cm; kabellængde på sonde 1 m
- Brug aldrig termometeret i en lukket ovn.
- Rengør føleren grundigt efter hver brug.
- Termometeret er ikke vandtæt og tåler ikke maskinopvask. Nedsænk ikke hele produktet i vand. Det kan tørres af med en fugtig klud.
- Udskift batterierne, når displayet bliver svagt. Bortskaf de brugte batterier på forsvarlig vis.
- For at spare på batterierne slukker termometeret, hvis der ikke er nogen aktivitet i 30 minutter.

		GENNEMSTEGT		MEDIUM		MELLEMSTEGT		RØDSTEGT		FÆRDIGSTEGT	
		°C	°F			°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	OKSEKØD	77	171	71	160	63	145	60	140		
2	SVINEKØD									79	174
3	KYLLING									79	174
4	KALKUN									79	174
5	KALV	74	165	68	154	60	140	57	135		
6	LAM	77	171	71	160	63	145	60	140		
7	SKINKE									71	160
8	FISK									63	145