

# COOK & BAKER

BY IMERCO

## STEGETERMOMETER, TRÅDLØS

### BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt, før du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug.

Model: 100328816



---

COOK & BAKER

# STEGETERMOMETER

## BRUGSANVISNING

### TEKNISKE DATA

- Mad- og tilberedningstemperatur for de trådløse transmissionsfunktioner.
- Mad og temperatur, timer-display.
- Temperaturmålerens alarmfunktioner.
- Timertidens alarmfunktioner.
- Valg af kødtype og smagsniveauer.
- Valg af °C/°F-temperaturdisplay.
- Baggrundsllys.
- Temperaturområde: 0°C - 250°C.

### MODTAGEREN

- Fjern batteridækslet på bagsiden af modtageren.
- Sæt 2 nye AAA (UM-4) batterier i batterirummet i henhold til polaritetssymbolerne (+ og -).
- Sæt dækslet på igen.
- Brug kontakten "POWER" på bagsiden til at tænde og slukke.

### TRANSMITTEREN

- Skub batteridækslet af.
- Sæt 2 nye AAA (UM-4) batterier i batterirummet i henhold til polaritetssymbolerne (+ og -).
- Sæt batteridækslet på igen.
- Brug kontakten "POWER" i bunden til at tænde og slukke.
- Når batterierne er sat i transmitteren, blinker den røde LED midt på transmitteren, modtageren tændes, og den modtager temperaturen.

Den røde LED midt på transmitteren blinker for at angive, at den er tændt og sender.

### LED-INDIKATOR

Regler for transmittersending:

- Hvis temperaturfølerens temperatur ikke ændrer sig, sender transmitteren et signal hvert 30. sekund.
- Hvis følerens temperatur ændrer sig mere end 1°C, sender transmitteren et signal.

### TILSLUTNING AF FØLEREN

Find stikket til føleren på højre side af transmitteren.

Sæt føleren i stikket.

### BETJENING

Sæt føleren i transmitterens stik. Sæt spidsen af føleren direkte ind midt i kødet. Udsæt ikke nogen del af føleren for åben ild.

### VALG AF KØDTYPE OG SMAGSNIVEAU

- Tryk på knappen MEAT (KØD) for at gennemgå kødtyperne og vælge den ønskede type.
- Hver gang der trykkes, ændres displayet i nedenstående rækkefølge.

BEEF	LAMB	VEAL	HAMBURGER	PORK	TURKEY	CHICKEN	FISH
OKSE	LAM	KALV	HAMBURGER	SVIN	KALKUN	KYLLING	FISK



- Tryk på knappen "TASTE" for at vælge gennemstegningsgraden (Rare = meget rød. Medium Rare = rødt, Medium Well = næsten gennemstegt eller Well Done = gennemstegt). Sluttemperaturen vises på LCD-skærmen.
- Start tilberedningen.
- Tilberedningsalarmen lyder, når kødet har nået sluttemperaturen.

### MANUEL INDSTILLING AF SLUTTEMPERATUR

- Sæt føleren ind i kødet som beskrevet under "Betjening".
- Tryk på knappen "MODE" i 3 sekunder for at skifte til manuel indstilling af temperaturmønstre.
- Tryk på "MIN" og "SEC" for at vælge den ønskede temperatur.
- Tryk på knappen "MODE" for at bekræfte indstillingen.
- Sluttemperatur vises på LCD-skærmen. Start tilberedningen.
- Tilberedningsalarmen lyder som beskrevet herover.

### EFTER TILBEREDNING

- Tag føleren ud vha. en grillhandske, når kødet er tilberedt.
- Rengør føleren med vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Tør hovedenheden og sensoren af med en fugtig klud.

# STEGETERMOMETER

## BRUGSANVISNING

### VALG AF °C/°F-TEMPERATURDISPLAY

Temperaturen vises i enten Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F). Vælg måleenheden ved at trykke kortvarigt på knappen "MODE", dermed skiftes der mellem de forskellige muligheder.

### OPTÆLLINGS-/NEDTÆLLINGSTIMER

Optællings-nedtællingstimeren fungerer uafhængigt af temperaturføleren.

Sådan indstilles optællingstimeren:

- Hvis der ikke er indstillet en nedtællingstid, fungerer timeren som optællingstimer.

Sådan indstilles nedtællingstimeren:

Brug "MIN" og "SEC" til at indstille nedtællingstiden.

Sådan startes timeren:

- Tryk på knappen "  $\begin{matrix} \text{START} \\ \text{STOP} \end{matrix}$  " for at starte.
- Tryk på knappen "  $\begin{matrix} \text{START} \\ \text{STOP} \end{matrix}$  " igen for at sætte timeren på pause.
- Tryk på knappen "CLEAR" for at nulstille timeren, når den er sat på pause.
- Enheden bipper, når nedtællingen er færdig. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke alarmen.

**Bemærk:** Nedtællingstimeren kører op til 99:59.

### BAGGRUNDSLYS

Tryk på en vilkårlig knap i 5 sekunder for at tænde skærmen.

### REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

### OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

