

COOK & BAKER

BY IMERCO

GRILLTERMOMETER MED TO FØLERE

BRUGSANVISNING

Læs brugsanvisningen grundigt før brug af apparatet, og gem den til senere brug.



GRILLTERMOMETER

BRUGSANVISNING

FUNKTIONER

- Stegetermometer med forprogrammering til forskellige kødtyper og smage (tilberedningsgrader).
- Mulige tilberedningsindstillinger: fra meget rødt til gennemstegt.
- Visning af måltemperatur og aktuel tilberednings-temperatur.
- Blypd, når måltemperatur nåes.
- Føler i rustfrit stål med 1 m lang varmebestandig ledning.
- Mulighed for skift mellem celcius og fahrenheit.
- Belyst display.
- Nedtællingsur/stopur op til 9 timer, 59 minutter og 59 sekunder.
- Trådløs rækkevidde på op til 20 meter (uden forhindringer mellem sender og modtager).
- Temperaturinterval: 0°C til 250°C – ved lavere temperaturer vises LLL, og ved højere temperatuer vises HHH.
- To følere til mål af 2 kødtyper samtidig.

Termometeret er forprogrammeret med ideelle temperaturer baseret på smag (tilberedningsgrad).

Tilberednings grad for forskellige kødtyper	Gennemstegt		Rosa		Medium		Rødt		Meget rødt	
	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1 Oksekød	76	170	73	165	71	160	62	145	60	140
2 Lammekød	76	170	73	165	71	160	62	145		
3 Kalvekød	76	170	71	160	62	145	60	140		
4 Hakket oksekød	71	160								
5 Svinekød	76	170	73	165	71	160				
6 Kalkun	79	175								
7 Kylling	79	175								
8 Fisk	58	137								
9 Program	71	160								

ISÆTNING AF BATTERIER I DISPLAYENHEDEN

1. Fjern batteridækslet for at åbne batterirummet på displayenhedens bagside.
2. Isæt to AAA-batterier, så de vender rigtigt og sæt batteridækslet på igen.
3. Tænd på knappen på displayenhedens bagside.

ISÆTNING AF BATTERIER I SENDEREN

1. Fjern batteridækslet for at åbne batterirummet på senderens bagside.
2. Isæt to AAA-batterier, så de vender rigtigt, og sæt batteridækslet på igen.
3. Tænd på knappen nederst på senderen.
4. Når senderen tændes, blinker en rød lysdiode på senderen, og den aktuelle temperatur vises på displayenheden.

BEMÆRK:

Føleren skal være tilsluttet til senderen, før der kan vises en temperatur. Standardindstillingerne for føler 1 er oksekød og gennemstegt, mens standardtemperaturen for føler 2 er 80 °C.

VIGTIGT:

Senderen sender temperaturen hvert 30. sekund, hvis temperaturen er uændret. Hvis temperaturen ændres, opdaterer senderen automatisk displayenheden.

VALG AF °C ELLR °F

- Hold knappen **MIN** nedtrykket for at skifte mellem celcius °C og fahrenheit °F.

GRILLTERMOMETER

BRUGSANVISNING

VALG AF KØDTYPE

Tryk på knappen MEAT (kødtype) for at vælge den ønskede type kød. Displayet viser den kødtype, som

termometeret er indstillet til. For hvert tryk på knappen ændres indstillingen i følgende rækkefølge:



Oksekød



Lammekød



Kalvekød



Hakketkød



Svinekød



Kalkun



Kylling



Fisk

VALG AF AF TILBEDREDELSINDSTILLING

Tryk på knappen TASTE (smag) for at vælge den ønskede tilbedringsgrad. De forskellige tilbedringsgrader er:

Den tilsvarende forprogrammerede måltemperatur vises på displayet som "Target Temp" (måltemperatur).

WELL (GENNEMSTEGT)

MED WELL (MEDIUM-GENNEMSTEGT)

MEDIUM (MEDIUM)

MED RARE (RØDT)

RARE (MEGET RØDT)

MANUEL INDSTILLING AF MÅLTEMPERATUR

1. Hold knappen **START/STOP** nedtrykket i 3 sekunder. "Target Temp" begynder at blinke.
2. Hold knappen **SEC** nedtrykket for at se temperaturen for den aktuelle føler.
3. Hold knappen **CLEAR** nedtrykket for at slette data. Displayet viser -----.
4. Tryk på **START/STOP** for at slå alarmfunktionen til og fra. Alarmikonet tændes og slukkes tilsvarende. Sekvensen er: Føler 1 til - føler 2 til - føler 1 og 2 til - Føler 1 og 2 fra.
5. Hold **START/STOP** nedtrykket for at indstille den måltemperatur, hvor alarmen skal lyde (alarmtemperaturen). Den aktuelt indstillede temperatur vil blinke. Tryk på **MIN** og **SEC** for at ændre indstillingsen, og tryk på **START/STOP** for at gemme indstillingen. Indstillingssekvensen er: Føler 1 - og føler 2. Indstillingstilstanden afbrydes, hvis der ikke trykkes på en knap i 30 sekunder.
6. Alarmfunktionen er slået til, vil der lyde en alarm, og alarmikonet vil blinke, når måltemperaturen nås. Alarmen bipper i 1 sekund for hver føler. Hvis begge følerer aktiverer alarmen, lyder alarmen kun for føler 2.
7. Alarmlyden kan afbrydes ved tryk på en hvilken som helst knap. Alarmen vil starte igen efter 10 sekunder, medmindre den målte temperatur er under den indstillede temperatur.
8. Hvis urfunktionen er slået til, mens termometret er i tilberedningstilstand, vil urikonet blinke. Når den indstillede tid nås, lyder alarmen. Hvis den indstillede tid nås, samtidig med at alarmtemperaturen nås, aktiveres kun alarmen for urfunktionen. Tryk på **MODE** for at skifte urfunktionen og deaktivere alarmen. Alarmen afbrydes ved tryk på en hvilken som helst knap, hvorved urikonet slukker.
9. Tryk på **LIGHT** for at aktivere belysningen af displayet i 5 sekunder. De øvrige knapper har deres egne funktioner ud over at tænde for baggrundslyset.

PLACERING AF TERMOMETER

- Indsæt følerens spids i den tykkeste del af kødet. Føleren kan med fordel anbringes på siden af kødstykket. På den måde kan kødes vendes under tilberedningen.
- Sørg for, at spidsen ikke berører ben, fedt eller brusk. Indsæt den lange føler af rustfrit stål i kødet.
- Flyt derefter den varmebestandige ledning væk fra kødet. Senderen må ikke anbringes i en ovn eller på en grill.

GRILLTERMOMETER

BRUGSANVISNING

NEDTÆLLINGSUR / STOPUR

Nedtællingsuret/stopuret fungerer uafhængigt af temperatursensoren.

1. Tryk på **MODE** for at skifte urfunktion. Standardindstillingen er 0:00:00. Ikonet **TIMER ▲** vises.
2. Stopuret startes ved at trykke på knappen **START/STOP**, mens der står 0:00:00 på displayet.
3. For at starte nedtællingsuret skal du først trykke på **MEAT** for at indstille timerne, på **MIN** for at indstille minutterne og på **SEC** for at indstille sekunderne.
4. Tryk på **START/STOP** for at starte nedtællingsuret.
5. Tryk på knappen **CLEAR** for at nulstille.
6. Når nedtællingsuret har talt ned til 0, blinker tallene i displayet. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.
7. I nedtællingstilstand vises **TIMER ▼** på displayet. Den maksimale nedtællingstid er 9:59:59.
8. Når den indstillede tid er gået, bipper alarmen i 30 sekunder. Tryk på en hvilken som helst knap for at stoppe alarmen.
9. Hvis alarmtemperaturen nås, mens urfunktionen er aktiv, vil alarmen for temperaturen lyde, og alarmikonet blinker. Tryk på **MODE** for at skifte til tilberedningstilstand.

DISPLAYFUNKTIONER

Indikatoren MEAT	Viser den valgte kødtype
Indikatoren TASTE	Viser den valgte tilberedningsindstilling
Tilberedningstemperatur	Viser temperaturen i kødet ved følerspidsen
Alarmtemperatur	Viser den forprogrammerede måltemperatur for kødtypen og manuelt indstillede temperaturer.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Brug altid en grydelap eller grillhandske ved berøring af følern i rustfrit stål eller den varmebestandige ledning under eller lige efter tilberedningen.
 - Vask følern grundigt efter brug. Følern må kun vaskes op i hånden og tåler ikke maskinopvask.
 - Hold følern og ledningen uden for børns rækkevidde.
 - Hvis kødtemperaturen ikke vises på displayet, efter at følern er stukket ind i kødet, skal du kontrollere om stikket fra følern er sat korrekt i stikåbningen i senderen side.
 - Placer **IKKE** displayenheden i direkte sollys, og sørg for, at den ikke kommer i direkte kontakt med fugt eller varme overflader.
- **DET FORPROGRAMMEREDE TERMOMETER MÅ IKKE ANVENDES I MIKROBØLGEOVN**
 - Følern er beregnet til måling af temperaturen i kød og fjerkræ og ikke til måling af ovntemperaturen.
 - Følern må **IKKE** nedsænkes i vand. Fugt i følerns stik eller i termometeret kan medføre forkert temperaturmåling. Tør altid følerns stik af, før det sættes i senderen.
 - Følern og soneledningen må **IKKE** udsættes for åben ild, og må **IKKE** anbringes på en grill. Det kan medføre, at følern går i stykker.
-

GRILLTERMOMETER

BRUGSANVISNING

REKLAMATION

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



OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

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

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater 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