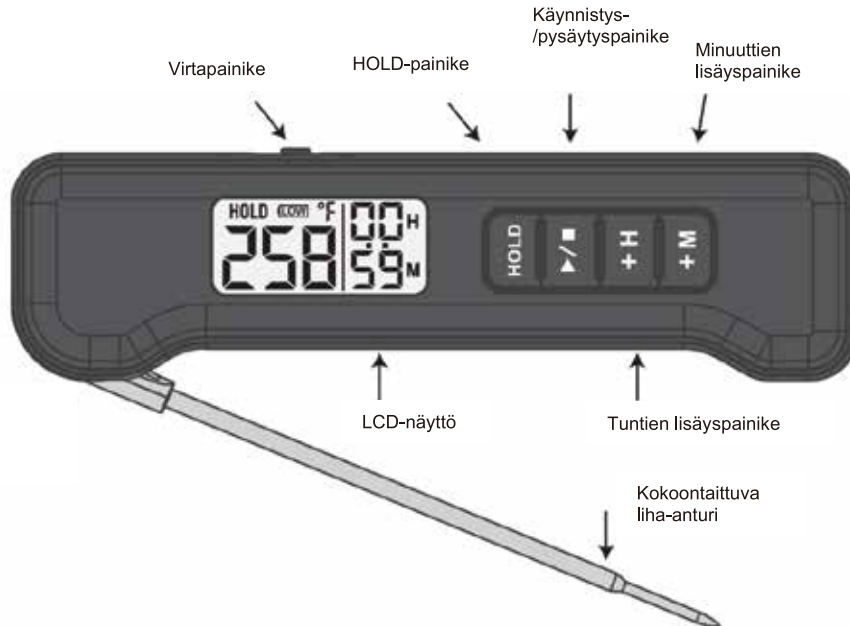


Käyttöohje

Digitaalinen paistolämpömittari

Mallin numero: VBQ-MGB24005



TURVALLISUUSTIEDOT

Lue kaikki nämä ohjeet ja varmista, että ymmärrät ne, ennen kuin yrität koota tai asentaa tuotteen tai käyttää sitä.

OMINAISUUDET

- Digitaalinen taustavalaistu LCD-näyttö
- °C/°F-lämpötila-asteikko
- Kokoontaittuva ruostumattomasta teräksestä tehty anturi
- Kompakti taskukoko



OHJAUSPAINIKKEET

- Virtapainike
- Anturin vapautus
- °C/°F-valintapainike (paristolokeron vieressä)
- HOLD-painike
- Käynnistys-/pysäytyspainike
- Tuntien lisäyspainike
- Minuuttien lisäyspainike

KÄYTTÖOHJEET

PARISTON ASENTAMINEN

1. Poista paristolokeron kansi lämpömittarin takasivulta.
2. Aseta yksi 1,5 V:n AAA-paristo (ei toimiteta tuotteen mukana) paikalleen napaisuusmerkintöjen (+/-) mukaisesti. Katso kuva C.
3. Kiinnitä paristolokeron kansi takaisin paikalleen.

°C/°F-LÄMPÖTILANÄYTTÖ

Paikanna paristolokeron vieressä oleva C/°F-kytkin.

Valitse Fahrenheit- tai Celsius-asteikko työntämällä kytkin haluamaasi asentoon. Katso kuva C.

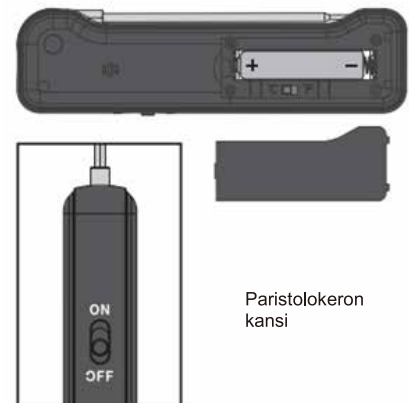
VIRRAN KYTKEMINEN JA KATKAISEMINEN

Paikanna lämpömittarin oikealla puolella oleva virtapainike.

Kytke virta lämpömittariin työntämällä kytkin ON-asentoon.

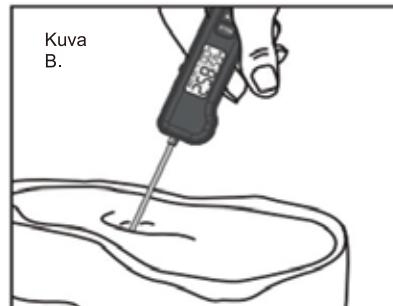
Kun laitetta ei käytetä, työnnä kytkin OFF-asentoon.

Kuva C. Paristolokero



LÄMPÖMITTARI

- Poista paristolokeron kansi ja aseta paristo paikalleen lämpömittarin takasivulle. Valitse paristolokeron vieressä olevalla kytkimellä haluamasi lämpötila-asteikko (C/°F). Kiinnitä paristolokeron kansi takaisin paikalleen.
- Työnnä lämpömittarin oikeanpuoleisella sivulla oleva virtakytkin ON-asentoon.
- Avaa anturi täyteen mittaansa.
- Poista liha uunista ja työnnä anturin kärki lihan paksuimpaan kohtaan niin, että se ei osu luuhun tai rustoon. Katso kuva B.
- Kun lämpötila on vakaa, lukitse näytössä näkyvä lämpötilan arvo painamalla HOLD-painiketta. (Näytössä näkyy teksti "HOLD".) Vedä lämpömittari pois ja tarkista, onko haluttu lämpötila saavutettu. Jos ei, laita liha takaisin uuniin ja vapauta lukittu lämpötilan arvo painamalla HOLD-painiketta uudelleen. Teksti "HOLD" häviää näytöstä ja näytössä näkyy nykyinen lämpötila. Toista edellä kuvatut vaiheet, kunnes haluttu lämpötila on saavutettu.
- Ylös- tai alaspäin laskeva ajastin: Käynnistä ajan laskenta nollasta ylöspäin ilman ajan asettamista painamalla ►/■ -painiketta. Ajastin laskee ylöspäin 99 tuntiin ja 59 minuuttiin saakka. Voit asettaa alaspäin laskevan ajastimen asettamalla näyttöön tunnit +H-painikkeella ja minuutit +M-painikkeella. Pidä +H- tai +M-painiketta painettuna, niin arvo kasvaa nopeasti. Käynnistä ajastin painamalla ►/■ -painiketta kypsennyksen alkaessa. Kun ajastimen aika päättyy, lämpömittari antaa äänimerkin ja LCD-näyttö vilkkuu. Lopeta hälytys painamalla ►/■ -painiketta. Voit keskeyttää alas- tai ylöspäin laskevan ajastimen painamalla +M- ja +H-painikkeita ajan nollaamiseksi.
- Kun lopetat käytön, työnnä virtakytkin OFF-asentoon pariston säästämiseksi.



VAROITUS

- Älä jätä laitetta uuniin tai grilliin kypsennyksen aikana. Älä pese laitetta astianpesukoneessa. Ei mikroaaltokäyttöön.
- Käsittele varovasti. Lämpömittarin anturi voi kuumentua käytön aikana.
- Poista paristo, jos lämpömittaria ei käytetä pitkään aikaan.
- Kemiallisen aineen aiheuttaman palovamman vaara. Pidä paristo lasten ulottumattomissa. Paristo tulee hävittää asianmukaisesti. Käytettykin paristo voi aiheuttaa henkilövahingon.
- Sulje paristolokero aina huolella. Jos paristolokero ei sulkeudu kunnolla, lopeta tuotteen käyttö, poista paristo ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.

KÄSITTELY JA KUNNOSSAPITO

Pese liha-anturi VAIN käsin miedolla saippualla ja kuumalla vedellä. Huuhtelee huolellisesti. Kuivaa kunnolla pehmeällä kankaalla.

KYPSYYSASTEKAAVIO

	WELL DONE	165° F/74° C
	MEDIUM WELL	155° F/68° C
	MEDIUM	145° F/63° C
	MEDIUM RARE	135° F/57° C
	RARE	130° F/54° C
	WELL DONE	165° F/74° C
	MEDIUM WELL	155° F/68° C
	MEDIUM	145° F/63° C
	WELL DONE	165° F/74° C
	MEDIUM WELL	160° F/71° C
	MEDIUM	145° F/63° C

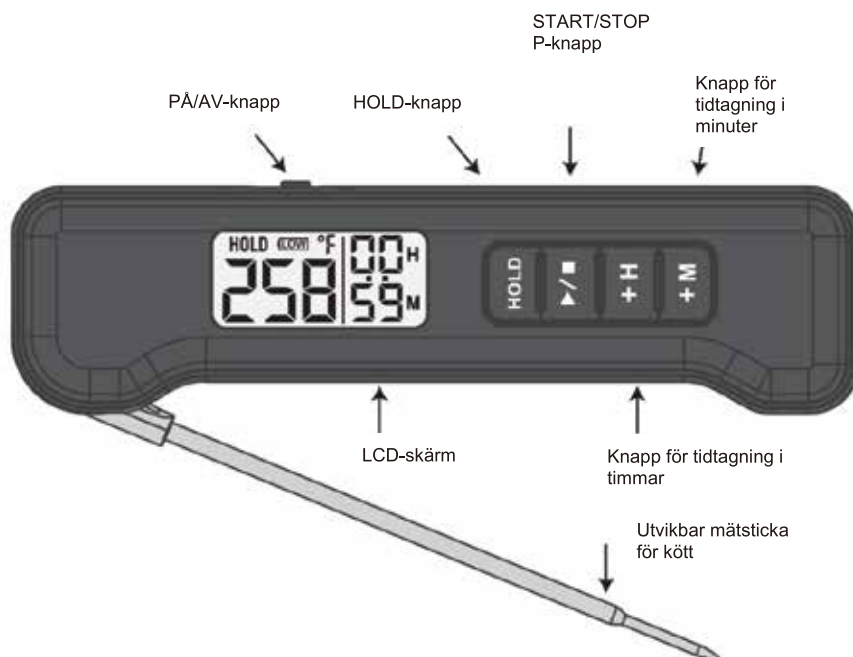
	WELL DONE	170° F/77° C
	MEDIUM WELL	165° F/74° C
	MEDIUM	160° F/71° C
	WELL DONE	165° F/74° C
	WELL DONE	165° F/74° C
	WELL DONE	160° F/71° C
	WELL DONE	145° F/63° C



Bruksanvisning

Digital stektermometer

Modellnummer: VBQ-MGB24005



SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs och se till att du förstår hela denna bruksanvisning innan du monterar, använder eller installerar produkten.

FUNKTIONER

- Upplyst digital LCD-skärm
- °C/°F-temperaturskala
- Utvikbar mätsticka i rostfritt stål
- Kompakt fickstorlek

REGLAGE

- ON/OFF-knapp (på/av)
- Manuell mätsticka
- Knapp för val av °C/°F (bredvid batterifacket)
- HOLD-knapp (låsknapp)
- START/STOP-knapp
- Knapp för tidtagning i timmar
- Knapp för tidtagning i minuter



BRUKSANVISNING

INSTALLERA BATTERIET

1. Ta bort locket till batterifacket på termometers baksida.
2. Sätt i ett AAA 1,5 V-batteri (medföljer inte) enligt polaritetssymbolerna (+/-). Se bild C.
3. Sätt på locket till batterifacket igen.

°C/°F-TEMPERATURSKALA

Gå till °C/°F-reglaget bredvid batteriluckan.

Välj temperatur i Fahrenheit eller Celsius med reglaget. Se bild C.

SÄTT PÅ OCH STÄNGA AV

Gå till på/av-knappen på termometers högra sida.

För reglaget i läget ON för att sätta på termometern.

För reglaget i läget OFF för att stänga av termometern.

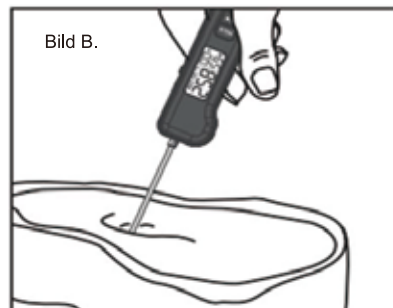
Bild C. Batterifack



Batterilock

TERMOMETER

1. Ta bort locket till batterifacket och sätt i ett batteri på termometerns baksida. Välj C/°F bredvid batterifacket för önskad temperaturskala. Sätt på locket till batterifacket igen.
2. För reglaget i läget ON på termometerns högra sida.
3. Vik manuellt ut mätstickan helt.
4. Ta ut köttet eller kycklingen ur ugnen och stick in mätstickans spets i den tjockaste delen av köttet eller kycklingen, men inte så att den berör ben eller brosk. Se bild B.
5. När temperaturen har stabiliserats, tryck på HOLD för att låsa temperaturen på skärmen (HOLD visas på skärmen). Ta bort termometern för att kontrollera om den önskade temperaturen har uppnåtts. Om inte, sätt tillbaka köttet eller kycklingen i ugnen och tryck på HOLD-knappen igen för att radera den låsta temperaturen och visa den aktuella temperaturen (HOLD försvinner från skärmen). Upprepa stegen ovan tills önskad temperatur uppnås.
6. Timerfunktion för tidtagning eller nedräkning: För att starta tidtagningen, utan att ställa in en tid, trycker du på ►/■ för att starta från noll. Timern räknar upp till 99 timmar och 59 minuter. För att ställa in en nedräkning trycker du på +H för att ställa in timantal och +M för att ställa in antal minuter som ska visas. Tryck på och håll in +H eller +M för att snabbt öka tidsinställningen. Tryck på ►/■ när du börjar tillredningen för att starta nedräkningen. När nedräkningen är slut piper termometern och LCD-skärmen blinkar. Tryck på ►/■ för att stänga av larmet. Om du vill pausa timern under en nedräkning eller tidtagning trycker du på +M och +H för att återställa termometern till noll.
7. För reglaget till läget OFF för att spara på batteriets livslängd när du är klar.



VARNING

1. Lämna inte termometern i ugnen eller grillen under tillredningen. Diska inte termometern i diskmaskin. Termometern kan inte användas i mikrovågsugn.
2. Hantera termometern varsamt. Mätstickan kan bli het under användning.
3. Ta ut batteriet om termometern inte ska användas under en längre tid.
4. Fara för kemiska brännskador föreligger. Håll batteriet utom räckhåll för barn. Batteriet ska kasseras enligt gällande bestämmelser. Även använda batterier kan orsaka skador.
5. Sätt alltid tillbaka locket på batterifacket ordentligt. Om locket till batterifacket inte kan stängas ordentligt ska du sluta använda produkten, ta ut batteriet och hålla det utom räckhåll för barn.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Rengör mätstickan för hand med ENBART varmt vatten och ett mildt diskmedel. Skölj noggrant. Torka helt med en mjuk trasa.

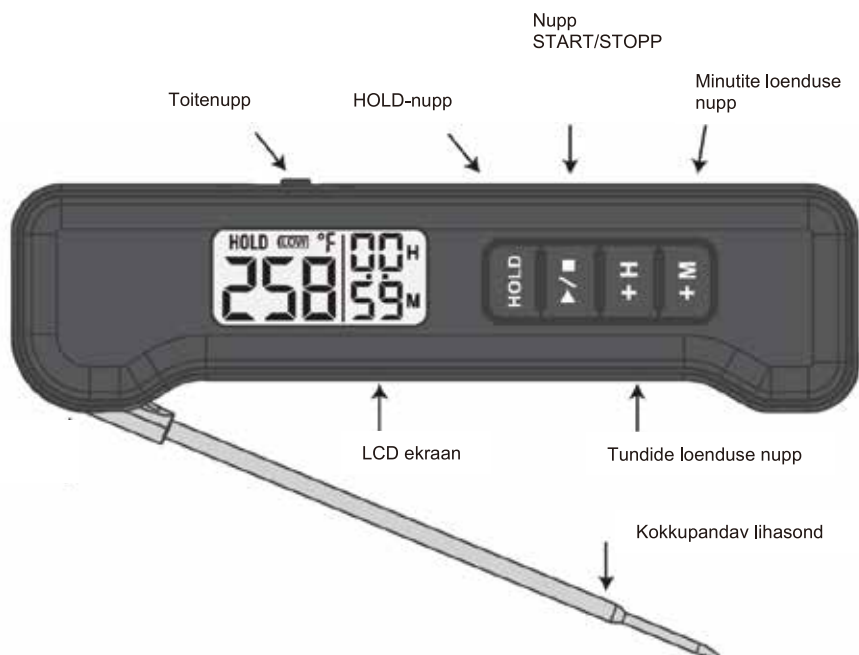
TABELL ÖVER TILLAGNINGSGRAD

	WELL DONE	165° F/74° C		WELL DONE	170° F/77° C
	MEDIUM WELL	155° F/68° C		MEDIUM WELL	165° F/74° C
	MEDIUM	145° F/63° C		MEDIUM	160° F/71° C
	MEDIUM RARE	135° F/57° C		WELL DONE	165° F/74° C
	RARE	130° F/54° C			
	WELL DONE	165° F/74° C		WELL DONE	165° F/74° C
	MEDIUM WELL	155° F/68° C			
	MEDIUM	145° F/63° C		WELL DONE	160° F/71° C
	WELL DONE	165° F/74° C		WELL DONE	145° F/63° C
	MEDIUM WELL	160° F/71° C			
	MEDIUM	145° F/63° C			

Kasutusjuhend

Digitaalne küpsetustermomeeter

Mudeli number: VBQ-MGB24005



OHUTUSTEAVE

Enne toote kokkupanemist, kasutamist või paigaldamist lugege kogu juhend mõttega läbi.

OMADUSED

- Taustvalgustusega LCD digitaalne ekraan
- °C/°F temperatuuriskaalad
- Kokkupandav roostevabast terasest sond
- Kompaktne taskusuurus

JUHTNUPUD

- Toitenupp
- Sondi käsitsi vabastamine
- °C/°F valikunupp (patareikambri kõrval)
- Nupp HOLD (HOLA)
- Nupp START/STOPP
- Tundide loenduse nupp
- Minutite loenduse nupp



Patareikamber (joonis C.)



KASUTUSJUHE

PATAREIDE PAIGALDAMINE

1. Eemaldage termomeetri tagaküljelt patareikate.
2. Sisestage 1 AAA 1,5 V patarei (ei ole kaasas) vastavalt polaarsuse sümbolitele (+/-). (vt joonis C.).
3. Pange patareikate tagasi.

°C/°F TEMPERATUURI EKRAAN

Leidke patarei asukohta kõrval olev °C/°F lüliti.

Fahrenheiti või Celsiuse temperatuuriskaala valimiseks lükake lüliti. (vt joonis C.).

TOITELÜLITI

Leidke termomeetri paremal küljel toitenupp.

Termomeetri sisselülitamiseks lükake lüliti asendisse „ON“.

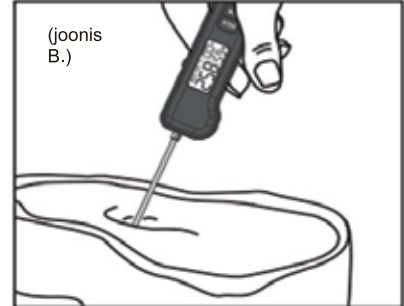
Kui seda ei kasutata, libistage see asendisse „OFF“.



Patareikate

TERMOMEETER

1. Eemaldage patareikate ja sisestage patarei termomeetri tagaküljele ning valige soovitud temperatuuriskaala jaoks patareipesa kõrval C/F. Pange patareikate tagasi.
2. Lükake termomeetri paremal küljel olev lüliti asendisse „ON“.
3. Lükake sond käsitsi täielikult välja.
4. Eemaldage looma- või linnuliha ahjust ja sisestage sondi ots looma- või linnuliha kõige paksemasse osasse, kuid ärge laske sellel luude või krõmpskontide vastu minna. (vt joonis B.).
5. Kui temperatuur on stabiilne, vajutage „HOLD“, et temperatuur ekraanil lukustada (ekraanile ilmub „HOLD“). Eemaldage termomeeter, et kontrollida, kas soovitud temperatuur on saavutatud. Kui ei, siis pange looma- või linnuliha tagasi ahju ja vajutage uuesti nuppu „HOLD“, et lukustatud temperatuur vabastada ja kuvada hetketemperatuur („HOLD“ kaob ekraanilt). Korrake ülaltoodud samme, kuni soovitud temperatuur on saavutatud.
6. Taimeri loendus või pöördloendus: Loenduse alustamiseks ilma aega määramata vajutage nullist alustamiseks ►/■. Taimer loendab kuni 99 tundi ja 59 minutit. Pöördloenduse määramisel vajutage kuvatava aja tundide määramiseks +H ja minutite määramiseks +M. Aja kiireks lisamiseks vajutage ja hoidke all +H või +M. Pöördloenduse alustamiseks vajutage toiduvalmistamise alustamisel nuppu ►/■. Kui pöördloendus on lõppenud, kostab termomeeteri piiks ja LCD-ekraan hakkab vilkuma. Hoiatuse vaigistamiseks vajutage ►/■ Taimeri peatamiseks loenduse või pöördloenduse ajal vajutage nullimiseks +M ja +H.
7. Kui olete lõpetanud, libistage lüliti asendisse „OFF“, et aku tööiga säästa.



HOIATUS

1. Küpsetustermomeeter Ärge jätke küpsetamise ajal ahju ega grillile. Ärge pange nõudepesumasinasse. Mitte kasutada mikrolaineahjus.
2. Käsitseda ettevaatlikult. Termomeetri sond võib kasutamise ajal kuumeneda.
3. Eemaldage patarei, kui termomeetrit pikemat aega ei kasutata.
4. Keemilise põletuse oht. Hoidke patarei lastele kättesaamatus kohas. Patarei tuleb nõuetekohaselt utiliseerida. Isegi kasutatud patarei võib põhjustada vigastusi.
5. Kinnitage patareikamber täielikult ära. Kui patareikamber ei sulgu kindlalt, lõpetage toote kasutamine, eemaldage patarei ja hoidke seda lastele kättesaamatus kohas.

HOOLDUS

Peske lihasondi käsitsi, kasutades AINULT õrna seepi ja kuuma vett. Loputage korralikult. Kuivatage täielikult pehme lapiga.

KÜPSETUSASTMETE TABEL

	WELL DONE	165° F/74° C		WELL DONE	170° F/77° C
	MEDIUM WELL	155° F/68° C		MEDIUM WELL	165° F/74° C
	MEDIUM	145° F/63° C		MEDIUM	160° F/71° C
	MEDIUM RARE	135° F/57° C		WELL DONE	165° F/74° C
	RARE	130° F/54° C			
	WELL DONE	165° F/74° C		WELL DONE	165° F/74° C
	MEDIUM WELL	155° F/68° C			
	MEDIUM	145° F/63° C		WELL DONE	160° F/71° C
	WELL DONE	165° F/74° C			
	MEDIUM WELL	160° F/71° C		WELL DONE	145° F/63° C
	MEDIUM	145° F/63° C			

