

Model 751835

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruction manual
Gebrauchsanweisung
Podręcznik użytkownika
Kasutusjuhend
Manual de instrucciones
Manuale di istruzioni
Gebruiksaanwijzing
Manuel d'instructions



DK

NO

SE

FI

GB

DE

PL

ET

ES

IT

NL

FR

Dangrill

TRÅDLØST STEGETERMOMETER

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, stegetermometer:

2 × 1,5 V AA-batterier

Strømforsyning, modtager:

2 × 1,5 V AAA-batterier

Rækkevidde: 60 meter (uden forhindringer)

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kødtype, stigningsgrad, aktuelt temperatur, måltemperatur

Måleenhed: °C/°F

Med baggrundslys

Stegetermometeret har magnet, og modtageren har clips.

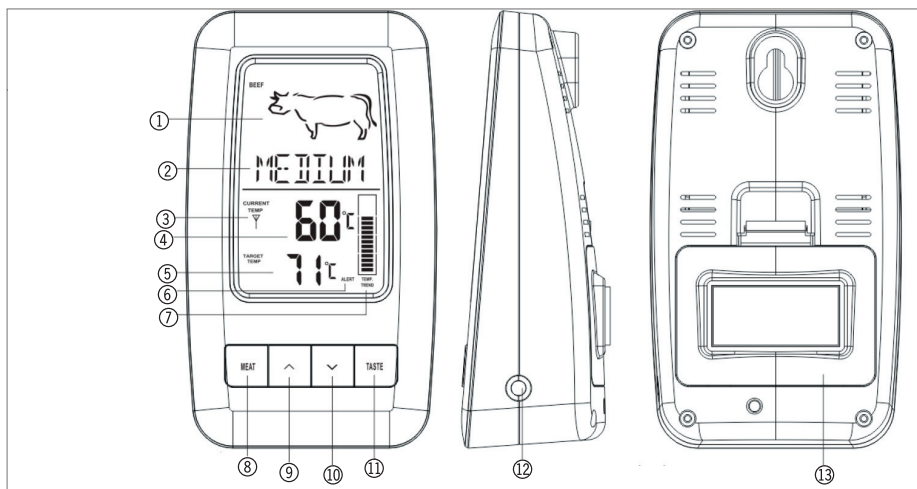
Særlige sikkerhedsforskrifter

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.

Bemærk! Da stegetermometeret bruger en fast frekvens mellem sender og modtager, kan der kun bruges ét stegetermometer ad gangen inden for senderens og modtagerens dækningsområde.

Isætning af batterier

- Afmonter batteridækslet på stegetermometeret. Isæt 2 nye 1,5 V AA-batterier. Vend polerne som vist i batterirummene. Sæt batteridækslet på igen.
- Når batterierne isættes, lyder der et bip, og alle segmenter vises kortvarigt på displayet. Herefter er stegetermometeret klar til brug.
- Afmonter batteridækslet på modtageren. Isæt 2 nye 1,5 V AAA-batterier. Vend polerne som vist i batterirummene. Sæt batteridækslet på igen.



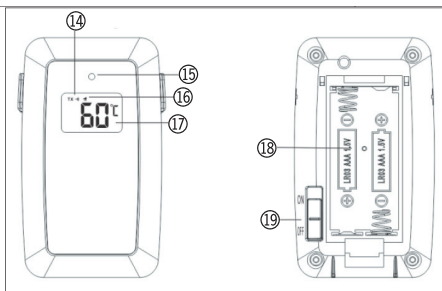
Stegetermometerets dele

Stegetermometer

1. Kødtype
2. Stegningsgrad
3. Transmissionsikon
4. Aktuel temperatur
5. Måltemperatur
6. Alarmikon
7. Temperaturudvikling
8. MEAT (kødtype)
9. OP
10. NED
11. TASTE (stegningsgrad)
12. Stik til spyd
13. Batterium

Modtager

14. Modtagelsesikon
15. Lysdiode
16. Alarmikon
17. Aktuel temperatur
18. Batterium
19. Tænd/sluk-knap



Tænde og slukke

Tænd eller sluk for stegetermometeret ved at holde knappen TASTE (11) inde, til displayet tændes eller slukkes. Stegetermometeret slukkes automatisk, hvis det ikke har været brugt i cirka 30 minutter.

Tænd eller sluk for modtageren ved at skubbe tænd/sluk-knappen (19) til positionen "ON" (tændt) eller "OFF" (slukket). Når modtageren er tændt, blinker den røde lysdiode (15), når der modtages data fra stegetermometeret.

Data transmitteres hvert 30. sekund, eller når temperaturen ændrer sig mindst 1 grad.

Indstilling

Vælg kødtype og stegningsgrad

Tryk på knappen MEAT (8) for at vælge den ønskede kødtype i denne rækkefølge:

Okse - Lam - Kalv - Hamburger - Svin
- Kalkun - Kylling - Fisk - PGM (valgfri temperatur).



- Tryk på knappen TASTE (11) 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 vises kun de stegningsgrader, som er egnet til den valgte kødtype.
- Hvis du vælger PGM som kødtype, kan du selv indstille den ønskede måltemperatur fra -50 - 300 °C ved at trykke på knapperne OP (9) og NED (10).
Hvis du holder knappen inde, ændrer tallet sig hurtigt.
- Start tilberedningen.
- Alarmen lyder på både stegetermometeret og på modtageren, når kødet har opnået måltemperaturen.

Skift af måleenhed

Tryk på knappen OP (9) for at skifte mellem visning i celsius og fahrenheit. Denne indstilling kan dog ikke foretages, hvis du selv har indstillet måltemperaturen med PGM som kødtype.

Brug

Indstil stegetermometeret som beskrevet tidligere.

Sæt stikket fra spyddet i stikket (12) i stegetermometeret.

Tænd for stegetermometeret og modtageren.

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.

Baggrundsllys

Når du trykker på en knap, tændes baggrundsløset automatisk i cirka 30 sekunder og slukker herefter.

Efter tilberedning

Sluk for stegetermometeret og modtageren.

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

Rengør spyddet med vand og opvaskemiddel.

Stegetermometeret og modtageren 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
- www.schou.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 en "overkrydset 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.

Produceret i P.R.C.

Fabrikant:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

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 Schou Company A/S.

TRÅDLØST STEKETERMOMETER

Innledning

For at du skal få mest mulig glede av det nye steketermometeret, bør du lese denne bruksanvisningen før du tar steketermometeret i bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen i tilfelle du skulle få behov for å lese informasjonen om igjen senere.

Tekniske spesifikasjoner

Strømforsyning, steketermometer:

2 x 1,5 V AA-batterier

Strømforsyning, mottaker:

2 x 1,5 V AAA-batterier

Rekkevidde: 60 meter (uten hindringer)

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Kjøtttype, stekegrad,

gjeldende temperatur, måltemperatur

Måleenhet: °C/°F

Med bakgrunnslys

Steketermometeret har magnet, og mottakeren har klips

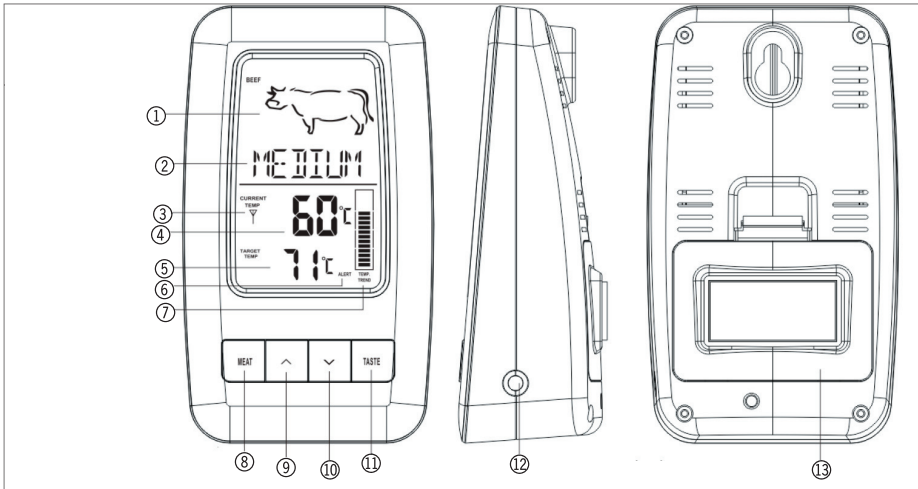
Spesielle sikkerhetsregler

Spydet og ledningen må bare brukes ved temperaturer under 250 °C. Ikke plasser spydet eller ledningen i grillen eller ovnen hvis den faktiske temperaturen er over 250 °C.

Merk! Ettersom steketermometeret bruker en fast frekvens mellom sender og mottaker, kan det bare brukes ett steketermometer om gangen innenfor senderen og mottakerens dekningsområde.

Sette i batteriene

- Demonter batteridekselet på steketermometeret. Sett i 2 nye 1,5 V AA-batterier Snu polene som vist i batterirommene. Sett batteridekselet på igjen.
- Når du setter i batteriene, høres en pipelyd, og alle segmentene vises en kort stund på displayet. Nå er steketermometeret klart til bruk.
- Demonter batteridekselet på mottakeren. Sett i 2 nye 1,5 V AAA-batterier Snu polene som vist i batterirommene. Sett batteridekselet på igjen.



Steketermometerets deler

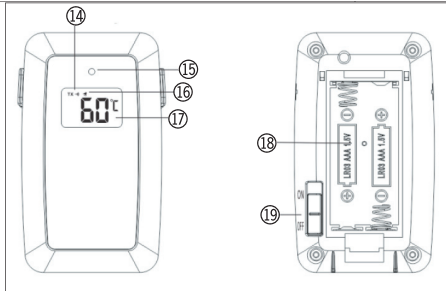
Steketermometer

1. Kjøtttype
2. Stekegrad
3. Overføringsikon
4. Gjeldende temperatur
5. Måltemperatur
6. Alarmikon
7. Temperaturutvikling

8. MEAT (kjøtttype)
9. OPP
10. NED

Mottaker

11. TASTE (stekegrad)
12. Kontakt for spyd
13. Batterirom
14. Mottaksikon
15. Lysdiode
16. Alarmikon
17. Gjeldende temperatur
18. Batterirom
19. Av/på-bryter



Slå på og av

Slå på eller av steketermometeret ved å holde knappen TASTE (11) inne til displayet slås på eller av. Steketermometeret slår seg automatisk av hvis det ikke har vært i bruk i løpet av cirka 30 minutter.

Slå på eller av mottakeren ved å skyve av/på-bryteren (19) til posisjonen "ON" (på) eller "OFF" (av).

Når mottakeren er slått på, blinker den røde lysdioden (15) ved mottak av data fra steketermometeret.

Data overføres hvert 30. sekund, eller når temperaturen endres minst 1 grad.

Innstilling

Velge kjøtttype og stekegrad

Trykk på knappen MEAT (8) for å velge ønsket kjøtttype i denne rekkefølgen:

(Okse - Lam - Kalv - Hamburger - Svin - Kalkun - Kylling - Fisk - PGM (valgfri temperatur)).



- Trykk på knappen TASTE (11) for å velge mellom stekegradene Rare (svært lite stekt), Medium Rare (lite stekt), Medium (medium), Medium Well Done (medium gjennomstekt) eller Well Done (gjennomstekt).

Måltemperaturen for den valgte kjøtttypen og stekegraden vises deretter på displayet.

Bare de stekegradene som egner seg til den valgte kjøtttypen, vises på displayet.

- Hvis du velger PGM som kjøtttype, kan du selv stille inn ønsket måltemperatur fra 50 til 300 °C ved å trykke på knappene OPP (9) og NED (10).

Hvis du holder knappen inne, endres tallet hurtig.

- Start tilberedningen.
- En alarm høres både på steketermometeret og på mottakeren når kjøttet har nådd måltemperaturen.

Skifte måleenhet

Trykk på knappen OPP (9) for å skifte mellom visning i celsius og fahrenheit.

Denne innstillingen kan ikke foretas hvis du selv har stilt inn måltemperaturen med PGM som kjøtttype.

Bruk

Still inn steketermometeret som beskrevet tidligere.

Sett pluggen på spydet inn i kontakten (12) på steketermometeret.

Slå på steketermometeret og mottakeren.

Stikk spydet inn til midten av kjøttet (der det er tykkest). Pass på at spydet ikke går helt gjennom kjøttet.

Spydet må ikke plasseres i nærheten av eventuelle bein i kjøttet.

Spydet må ikke utsettes for åpen ild/flammer.

Bakgrunnslys

Når du trykker på en knapp, lyser bakgrunnslyset automatisk i cirka 30 sekunder og slukner deretter igjen.

Etter tilberedning

Slå av steketermometeret og mottakeren.

Ta spydet ut av kjøttet (bruk grillhanske eller grytelapper).

Rengjør spydet med vann og oppvaskmiddel.

Steketermometeret og mottakeren kan rengjøres med en fuktig klut.

Servicesenter

Merk: Ved henvendelser om produktet, skal modellnummeret alltid oppgis.

Modellnummeret står på fremsiden av denne bruksanvisningen og på produktets typeskilt.

Når det gjelder:

- Reklamasjoner
- Reservedeler
- Returvarer
- Garantivarer
- www.schou.com

Miljøinformasjon



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer, komponenter og stoffer som  kan være farlige og skadelige for menneskers helse og for miljøet hvis elektronisk og elektrisk avfall (WEEE) ikke avhendes riktig. Produkter som er merket med en søppeldunk med kryss over, er elektrisk og elektronisk utstyr. Søppeldunken med kryss over symboliserer at avfall av elektrisk og elektronisk utstyr ikke må kastes i det usorterte husholdningsavfallet, men behandles som spesialavfall.

Produsert i Kina

Produsent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rettigheter forbeholdes. Innholdet i denne bruksanvisningen må ikke gjengis, verken helt eller delvis, på noen måte ved hjelp av elektroniske eller mekaniske hjelpemidler, inkludert fotokopiering eller opptak, oversettes eller lagres i et informasjonslagrings- og informasjonshentingssystem uten skriftlig tillatelse fra Schou Company A/S.

NO

TRÅDLÖS STEKTERMOMETER

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

Strömkälla, stektermometer:

2 × 1,5 V AA-batterier

Strömkälla, mottagare:

2 × 1,5 V AAA-batterier

Räckvidd: 60 meter (utan hinder)

Temperaturområde: 0-250 °C

Displayvisning: Köttyp, stekningsgrad, aktuell temperatur, måltemperatur

Mätenhet: °C/°F

Med bakgrundsbelysning

Stektermometern har magnet och mottagaren har clips

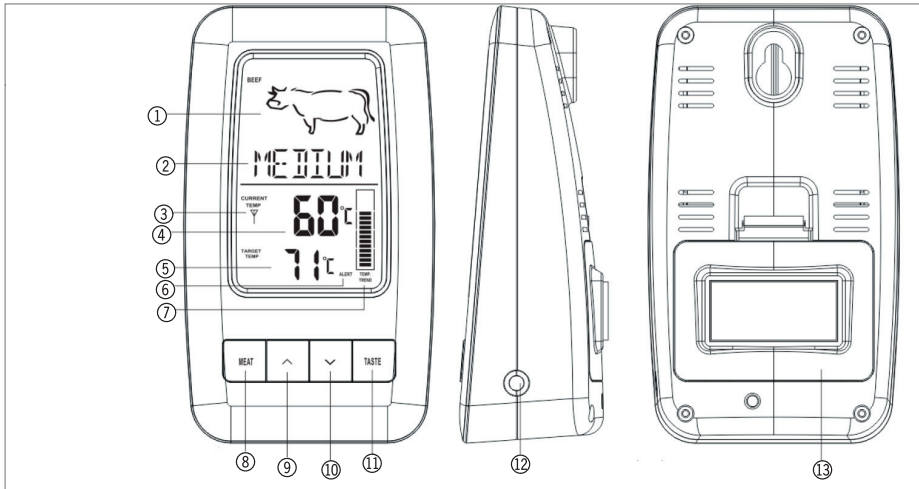
Säkerhetsföreskrifter

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.

OBS! Då stektermometern använder en fast frekvens mellan sändare och mottagare kan bara en stektermometer åt gången användas inom sändarens och mottagarens täckningsområde.

Isättning av batterier

- Ta av batteriluckan på stektermometern. Sätt i 2 nya 1,5 V AA-batterier. Vänd polerna enligt indikeringen i batterifacken. Stäng batteriluckan igen.
- När du sätter i batterierna hörs ett pip och alla segment visas kort på displayen. Därefter är stektermometern klar för användning.
- Ta av batteriluckan på mottagaren. Sätt i 2 nya 1,5 V AAA-batterier. Vänd polerna enligt indikeringen i batterifacken. Stäng batteriluckan igen.



Stektermometers delar

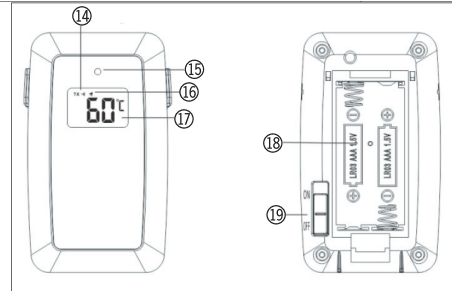
Stektermometer

1. Köttyp
2. Stekningsgrad
3. Överföringsikon
4. Aktuell temperatur
5. Måltemperatur
6. Larmikon
7. Temperaturutveckling

8. MEAT (köttyp)
9. UPP
10. NER
11. TASTE (stekningsgrad)

Mottagare

14. Mottagningsikon
15. Lysdiod
16. Larmikon
17. Aktuell temperatur
18. Batterifack
19. På/av-knapp



Slå på och stänga av

Slå på eller stäng av stektermometern genom att hålla inne knappen TASTE (11) tills displayen tänds eller släcks. Stektermometern stängs av automatiskt om den inte har använts under ca 30 minuter.

Slå på eller stäng av mottagaren genom att föra på/av-knappen (19) till positionen "ON" (påslagen) eller "OFF" (avstängd).

När mottagaren är påslagen blinkar den röda lysdioden (15) när data tas emot från stektermometern.

Data överförs var 30:e sekund eller när temperaturen ändrar sig minst 1 grad.

Inställning

Välja kötttyp och stekningsgrad

Tryck på knappen MEAT (8) för att välja den önskade kötttypen i denna ordningsföljd:

Nötkött - Lamm - Kalv - Hamburgare
- Griskött - Kalkon - Kyckling - Fisk - PGM
(valfri temperatur).



- Tryck på knappen TASTE (11) 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.
Endast de stekningsgrader som är avsedda för den valda kötttypen visas.
- Om du väljer PGM som kötttyp kan du själv ställa in den önskade måltemperaturen från -50 - 300 °C genom att trycka på knapparna UPP (9) och NER (10).
Om du håller inne knappen ändras talet snabbt.
- Starta tillagningen.
- Larmet ljuder på både stektermometern och på mottagaren när köttet har uppnått måltemperaturen.

Byta mätenhet

Tryck på knappen UPP (9) för att växla mellan visning i Celsius och Fahrenheit. Denna inställning kan dock inte göras om du själv har ställt in måltemperaturen med PGM som kötttyp.

Användning

Ställ in stektermometern enligt tidigare beskrivning.

Sätt in kontakten från nålen i uttaget (12) i stektermometern.

Slå på stektermometern och mottagaren.

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.

Bakgrundsbelysning

När du trycker på en knapp tänds bakgrundsbelysningen automatiskt i ca 30 sekunder och sedan släcks den.

Efter tillagning

Stäng av stektermometern och mottagaren.

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

Rengör nålen med vatten och diskmedel.

Stektermometern och mottagaren 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
- www.schou.com

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 (WEEE) inte bortskafts korrekt. Produkter som är markerade med en "överkryssad sophink" är elektriska och elektroniska produkter. Den överkryssade sophinken symboliserar att avfall av elektriska och elektroniska produkter inte får bortskaftas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan de ska samlas in separat.

Tillverkad i Folkrepubliken Kina (PRC)

Tillverkare:

Schou Company A/S

Nordager 31

DK-6000 Kolding

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 Schou Company A/S.

LANGATON PAISTOLÄMPÖMITTARI

Johdanto

Saat paistolämpömittarista suurimman hyödyn, kun luet käyttöohjeen läpi ennen paistolämpömittarin käyttöönottoa. Säilytä tämä käyttöohje, jotta voit tarvittaessa palauttaa mieleesi paistolämpömittarin toiminnot.

Tekniset tiedot

Virtalähde, paistolämpömittari:

2 x 1,5 V:n AA-paristo

Virtalähde, vastaanotin:

2 x 1,5 V:n AAA-paristo

Kantama: 60 metriä (esteetön)

Lämpötila-alue: 0–250 °C

Näytön tiedot: lihatyyppi, kypsyyssaste, nykyinen lämpötila, tavoitelämpötila

Mittayksikkö: °C/°F

Taustavalo

Paistolämpömittarissa on magneetti ja vastaanottimessa on kiinnike

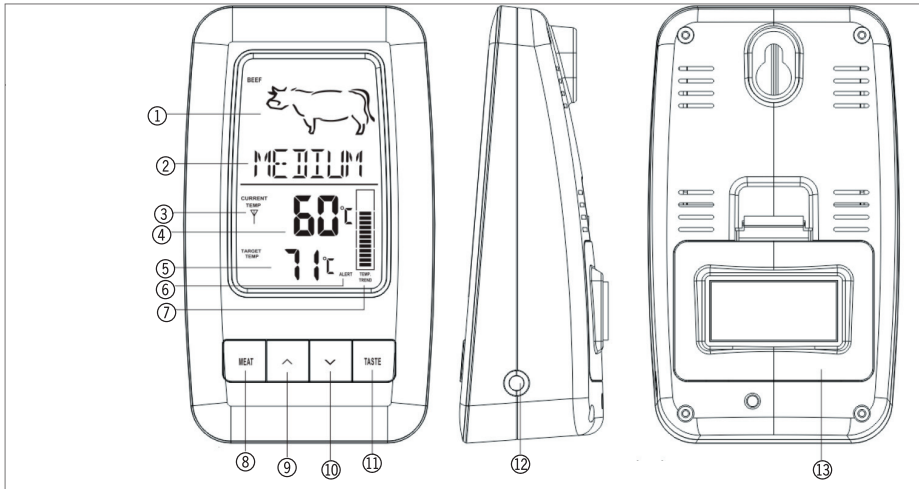
Turvallisuusohjeet

Piikkiä ja johtoa saa käyttää vain alle 250 °C:n lämpötilassa. Älä laita piikkiä tai johtoa grilliin tai uuniin, jonka lämpötila on yli 250 °C.

Huomaa! Paistolämpömittarissa lähettimen ja vastaanottimen välinen taajuus on kiinteä, minkä takia lähettimen ja vastaanottimen kantavuusalueella voidaan käyttää vain yhtä paistolämpömittaria kerrallaan.

Paristojen asettaminen paikoilleen

- Irrota kansi paistolämpömittarin paristolokerosta. Aseta paristolokeroon 2 kpl 1,5 V:n AA-paristoa. Aseta paristot paristolokeroon navat merkintöjen mukaisesti. Aseta paristolokeron kansi takaisin paikalleen.
- Paristojen asettamisen jälkeen laitteesta kuuluu äänimerkki ja kaikki näytön segmentit ovat hetken aikaa näkyvissä. Paistolämpömittari on valmis käyttöä varten.
- Irrota kansi vastaanottimen paristolokerosta. Aseta paristolokeroon 2 kpl 1,5 V:n AAA-paristoa. Aseta paristot paristolokeroon navat merkintöjen mukaisesti. Aseta paristolokeron kansi takaisin paikalleen.



Paistolämpömittarin osat

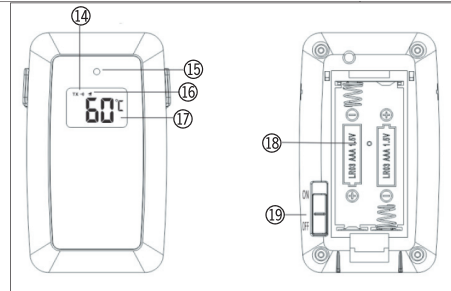
Paistolämpömittari

1. Lihatyyppi
2. Kypsyyssaste
3. Lähetyskuvake
4. Nykyinen lämpötila
5. Tavoitelämpötila
6. Hälytyskuvake
7. Lämpötilan kehitys
8. MEAT (lihatyyppi)
9. YLÖS
10. ALAS
11. TASTE (kypsyyssaste)

12. Piikin liitin
13. Paristolokero

Vastaanotin

14. Vastaanottokuvake
15. Merkkivalo
16. Hälytyskuvake
17. Nykyinen lämpötila
18. Paristolokero
19. Käynnistyspainike



Käynnistäminen ja sammuttaminen

Paistolämpömittari käynnistetään ja sammutetaan painamalla TASTE (11) -painiketta, kunnes näyttö syttyi tai sammuu. Paistolämpömittari sammuu automaattisesti, jos sitä ei käytetä noin 30 minuuttiin.

Vastaanotin käynnistetään tai suljetaan painamalla käynnistyspainike (19) ON-asentoon (käynnistys) tai OFF-asentoon (sammutus).

Vastaanottimen käynnistämisen jälkeen vilkkuva punainen merkkivalo (15) ilmaisee, että tietoja vastaanotetaan paistolämpömittarista.

Tietoja lähetetään 30 sekunnin välein ja aina silloin, kun lämpötila muuttuu vähintään 1 asteen.

Asetusten määrittäminen

Valitse lihatyyppi ja kypsyyssaste

Paina MEAT (8) -painiketta ja valitse lihatyyppi seuraavista:

nauta – lammas – vasikka – hampurilainen
– possu – kalkkuna – kananpoika – kala
– PGM (ohjelmoitava lämpötila).



- Paina TASTE (11) -painiketta ja valitse kypsyyssaste seuraavista: Rare (raaka), Medium Rare (puoliraaka), Medium, Medium Well Done (puolikypsä) tai Well Done (läpikypsä).

Valitun lihatyyppin ja kypsyyssasteen mukainen tavoitelämpötila näkyy sen jälkeen näytössä.

Näyttöön tulevat vain kypsyyssasteet, jotka ovat sopivat valitulle lihatyypille.

- Jos valitset lihatyypiksi PGM, voit säätää itse tavoitelämpötilan -50–300 °C painamalla YLÖS- (9) ja ALAS-painiketta (10).

Luvut muuttuvat nopeasti, kun pidät painiketta alhaalla.

- Käynnistä valmistus.
- Kun liha saavuttaa tavoitelämpötilan, sekä paistolämpömittari että vastaanotin ilmoittavat siitä merkkiäänellä.

Mittayksikön vaihto

Voit ottaa käyttöön celsius- tai fahrenheitasteet painamalla YLÖS-painiketta (9). Asetusta ei kuitenkaan voi määrittää, jos olet määrittänyt PGM:n lihatyypiksi ja asettanut itse tavoitelämpötilan.

Käyttö

Määritä paistolämpömittarin asetukset edellä kuvatulla tavalla.

Liitä piikin pistoke paistolämpömittarin liittimeen (12).

Käynnistä paistolämpömittari ja vastaanotin.

Työnnä piikki lihan keskelle (paksuimpaan kohtaan). Varo, ettei piikki mene lihan läpi.

Piikki ei saa olla lähellä luuta.

Piikkiä ei saa altistaa avotulelle/liekeille.

Taustavalo

Kun painat painiketta, taustavalo syttyy automaattisesti noin 30 sekunniksi ja sammuu sitten.

Kypsennyksen jälkeen

Sammuta paistolämpömittari ja vastaanotin.

Poista piikki lihasta (käytä grillikinnasta tai patalappua).

Puhdista piikki vedellä ja astianpesuaineella.

Paistolämpömittari ja vastaanotin voidaan puhdistaa kostealla liinalla.

Huoltokeskus

Huomaa: Tuotteen mallinumero on aina mainittava mahdollisessa yhteydenotossa.

Mallinumeron voi tarkistaa tämän käyttöohjeen etusivulta ja tuotteen tyyppikilvestä.

Kun asia koskee:

- Reklamaatioita
- Varaosia
- Palautuksia
- Takuuasioita
- www.schou.com

Tiedot vaarallisuudesta ympäristölle



Sähkö- ja elektroniikkalaitteet (EEE) sisältävät materiaaleja, komponentteja ja aineita, jotka voivat olla vaaraksi ympäristölle ja ihmisen terveydelle, jos sähkö- ja elektroniikkaromua (WEEE) ei hävitetä asianmukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkalaitteet on merkitty jätesäiliöllä, jonka yli on vedetty risti. Merkki ilmaisee, ettei sähkö- ja elektroniikkaromua saa hävittää lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana vaan se on kerättävä erikseen.

Valmistettu Kiinassa

Valmistaja:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän käyttöohjeen sisältöä ei saa jäljentää kokonaan eikä osittain millään tavalla sähköisesti tai mekaanisesti, esimerkiksi valokopioimalla tai -kuvaamalla, kääntää tai tallentaa tiedontalennus- ja hakujärjestelmään ilman Schou Company A/S:n kirjallista lupaa.

WIRELESS MEAT THERMOMETER

Introduction

To get the most out of your new meat thermometer, please read this instruction manual before use. Please also save the instructions in case you need to refer to them at a later date.

Technical data

Power supply, meat thermometer:

2 × 1.5 V AA batteries

Power supply, receiver:

2 × 1.5 V AAA batteries

Range: 60 metres (without obstacles)

Temperature range: 0-250 °C

Display: Meat type, doneness,
current temperature, target temperature

Measurement unit: °C/°F

With background light

The meat thermometer has a magnet and the receiver has a clip

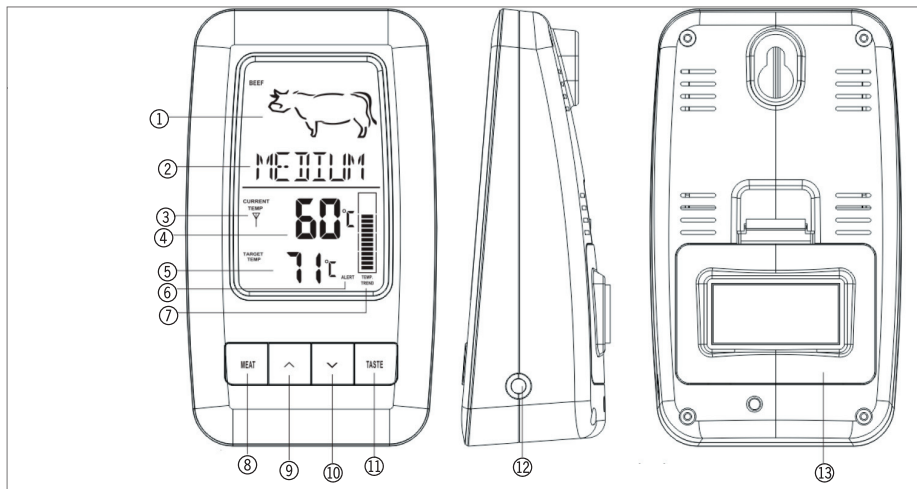
Special safety instructions

The probe and cord may only be used at temperatures below 250 °C. Never place the probe or cord under the grill or in the oven if the actual temperature is above 250 °C!

Note! As the meat thermometer uses a fixed frequency between the transmitter and receiver, only one meat thermometer can be used at a time within the transmitter's and receiver's range.

Inserting the batteries

- Remove the battery cover from the meat thermometer. Insert 2 new 1.5 V AA batteries. Align the batteries correctly, as shown in the battery compartments. Replace the battery cover.
- When you insert the batteries, a beep will be heard and all the segments will be shown briefly in the display. The meat thermometer is now ready for use.
- Remove the battery cover from the receiver. Insert 2 new 1.5 V AAA batteries. Align the batteries correctly, as shown in the battery compartments. Replace the battery cover.



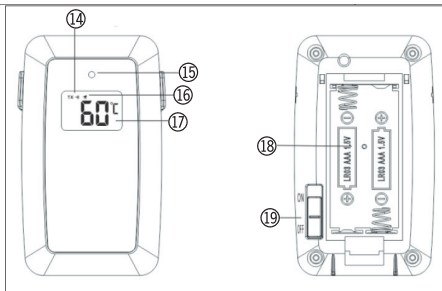
Main components

Meat thermometer

1. Meat type
2. Doneness
3. Transmission icon
4. Current temperature
5. Target temperature
6. Alarm icon
7. Temperature trend
8. MEAT (meat type)
9. UP
10. DOWN
11. TASTE (doneness)
12. Socket for probe
13. Battery compartment

Receiver

14. Reception icon
15. LED
16. Alarm icon
17. Current temperature
18. Battery compartment
19. On/off button



On and off

Switch the meat thermometer on and off by pressing and holding the TASTE (11) button until the display goes on or off. The meat thermometer switches off automatically when not in use for around 30 minutes.

Switch the receiver on or off by sliding the on/off button (19) to "ON" or "OFF".

When the receiver is on, the red LED (15) will flash when data is being received from the meat thermometer.

Data is transmitted every 30 seconds, or when the temperature changes by at least 1 degree.

Setting

Select meat type and doneness

Press the MEAT button (8) to choose the desired meat type in this order:

Beef - Lamb - Veal - Hamburger - Pork
- Turkey - Chicken - Fish - PGM (any temperature).



- Press the TASTE (11) button to chosen between Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well Done or Well Done.
The target temperature for the selected meat type and doneness is then shown in the display.
Only the degrees of doneness suitable for the selected meat type are displayed.
- If you select PGM as meat type, you can set the required target temperature yourself, from 50 to 300 °C, by pressing the UP (9) and DOWN (10) buttons.
If you push and hold the button, the number changes rapidly.
- Start cooking.
- The alarm sounds on both the meat thermometer and the receiver once the meat has reached the target temperature.

Changing the measurement unit

Press the UP button (9) to switch the display between Celsius and Fahrenheit. However, this option is not available if you have set the target temperature yourself with PGM as meat type.

Use

Set the meat thermometer as described above.

Insert the connector from the probe into the socket (12) on the meat thermometer.

Switch the meat thermometer and receiver on.

Push the probe into the middle of the meat (at the thickest point). Make sure not to go right through the meat.

The probe must not be close to any meat bone.

The probe must not be exposed to a naked flame.

Background light

When you press a button, the background light automatically comes on for around 30 seconds and then goes off.

After cooking

Switch the meat thermometer and receiver off.

Remove the probe from the meat (use an oven glove or pot holder).

Clean the probe with water and washing-up liquid.

The meat thermometer and receiver can be cleaned with a damp cloth.

Service centre

Note: Please quote the product model number in connection with all inquiries.

The model number is shown on the front of this manual and on the product rating plate.

For:

- Complaints
- Replacements parts
- Returns
- Guarantee issues
- www.schou.com

Environmental information



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with a crossed-out wheeled bin are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin indicates that waste electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

Manufactured in P.R.C.

Manufacturer:

Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

All rights reserved. The content of this manual may not be reproduced, either in full or in part, in any way by electronic or mechanical means, e.g. photocopying or publication, translated or saved in an information storage and retrieval system without written permission from Schou Company A/S.

GB

DRAHTLOSES BRATENTHERMOMETER

Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen Bratenthermometer möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Bratenthermometers später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Stromversorgung, Bratenthermometer:

2×1,5 V AA-Batterien

Stromversorgung, Empfänger:

2×1,5 V AAA-Batterien

Reichweite: 60 Meter (ohne Hindernisse)

Temperaturbereich: 0-250 °C

Display-Anzeige: Fleischart, Garstufe, aktuelle Temperatur, Zieltemperatur

Messeinheiten: °C/°F

Mit Hintergrundbeleuchtung

Das Bratenthermometer hat einen Magneten und der Empfänger hat Clips.

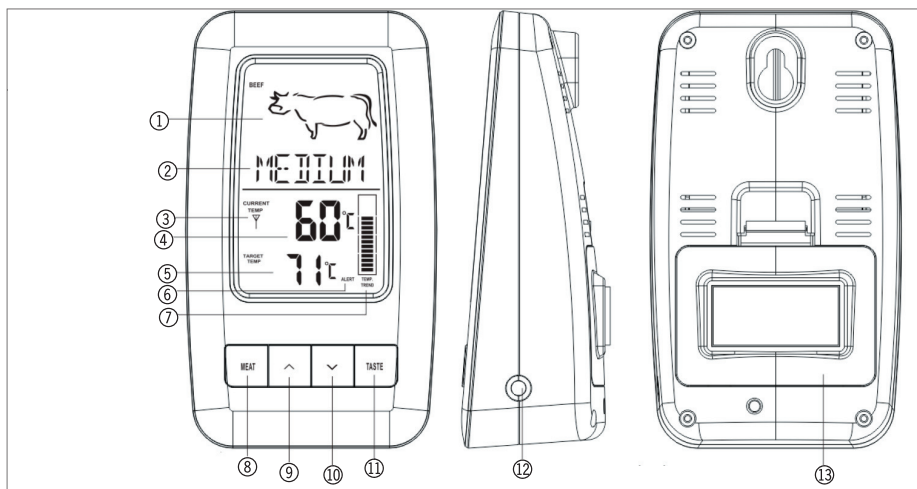
Besondere Sicherheitshinweise

Der Spieß und das Kabel dürfen nur bei Temperaturen unter 250 °C verwendet werden. Sie dürfen den Spieß oder das Kabel nicht in den Grill oder Ofen legen, wenn die tatsächliche Temperatur 250 °C übersteigt.

Achtung! Da das Bratenthermometer eine feste Frequenz zwischen Sender und Empfänger nutzt, kann immer nur ein Bratenthermometer innerhalb des Deckungsbereichs des Senders und Empfängers verwendet werden.

Einlegen der Batterien

- Demontieren Sie die Batteriefachabdeckung des Bratenthermometers. Legen Sie 2 neue 1,5 V AA-Batterien ein. Achten Sie darauf, dass die Pole wie im Batteriefach gezeigt liegen. Setzen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf.
- Wenn Sie die Batterien einlegen, ertönt ein Piepen, und alle Segmente werden kurz im Display angezeigt. Danach ist das Bratenthermometer einsatzbereit.
- Demontieren Sie die Batteriefachabdeckung des Empfängers. Legen Sie 2 neue 1,5 V AAA-Batterien ein. Achten Sie darauf, dass die Pole wie im Batteriefach gezeigt liegen. Setzen Sie die Batteriefachabdeckung wieder auf.



Die Teile des Bratenthermometers

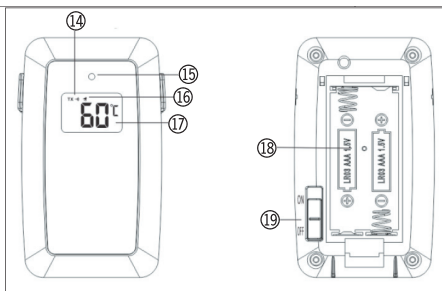
Bratenthermometer

1. Fleischart
2. Garstufe
3. Übertragungssikone
4. Aktuelle Temperatur
5. Zieltemperatur
6. Alarmkone
7. Temperaturentwicklung

8. MEAT (Fleischart)
9. AUF
10. AB
11. TASTE (Garstufe)

Empfänger

14. Empfängerkone
15. Leuchtdiode
16. Alarmkone
17. Aktuelle Temperatur
18. Batteriefach
19. Ein-/Aus-Schalter



Ein- und Ausschalten

Schalten Sie das Bratenthermometer ein oder aus, indem Sie die Taste TASTE (11) gedrückt halten, bis sich das Display ein- oder ausschaltet. Das Bratenthermometer schaltet sich automatisch ab, wenn es ungefähr 30 Minuten lang nicht gebraucht wurde.

Schalten Sie den Empfänger ein oder aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter (19) in die Position ON (ein) oder OFF (aus) schieben.

Wenn der Empfänger eingeschaltet ist, blinkt die rote Leuchtdiode (15), wenn vom Bratenthermometer Daten empfangen werden.

Die Daten werden alle 30 Sekunden übertragen, oder wenn sich die Temperatur um mindestens 1 Grad ändert.

Einstellung

Wählen Sie die Fleischart und die Garstufe.

Drücken Sie auf die Taste MEAT (8), um die Fleischart gemäß dieser Reihenfolge zu wählen:

Rind - Lamm - Kalb - Hamburger - Schwein - Pute - Hähnchen - Fisch - PGM (frei wählbare Temperatur).



- Drücken Sie auf die TASTE (11), um zwischen den Garstufen Rare (rot), Medium Rare (medium-rot), Medium, Medium Well Done (medium-durchgebraten) oder Well Done (durchgebraten) zu wählen.

Danach wird die Zieltemperatur für die gewählte Fleischart und Garstufe angezeigt.

Es werden nur die Garstufen angezeigt, die für die gewählte Fleischart geeignet sind.

- Wenn Sie PGM als Fleischart wählen, können Sie die gewünschte Zieltemperatur zwischen -50 - 300 °C selbst einstellen, indem Sie die Tasten AUF (9) und AB (10) drücken. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Zahl schnell.
- Beginnen Sie mit der Zubereitung.
- Wenn das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm sowohl am Bratenthermometer als auch am Empfänger.

Wechsel der Maßeinheit

Drücken Sie auf die Taste AUF (9), um zwischen der Anzeige in Celsius und Fahrenheit zu wechseln. Diese Einstellung kann jedoch nicht vorgenommen werden, wenn Sie die Zieltemperatur mit PGM als Fleischart selbst eingestellt haben.

Gebrauch

Stellen Sie das Bratenthermometer wie oben beschrieben ein.

Stecken Sie den Stecker des Spießes in die Buchse (12) am Bratenthermometer.

Schalten Sie das Bratenthermometer und den Empfänger ein.

Stecken Sie den Spieß in die Mitte des Fleisches (an der dicksten Stelle). Achten Sie darauf, dass er nicht durch das Fleisch hindurch geht.

Der Spieß darf nicht dicht an einem eventuellen Knochen im Fleisch sitzen.

Der Spieß darf keinem offenen Feuer oder Flammen ausgesetzt werden.

Hintergrundbeleuchtung

Wenn Sie auf eine Taste drücken, wird die Hintergrundbeleuchtung automatisch 30 Sekunden lang eingeschaltet und schaltet sich danach wieder aus.

Nach der Zubereitung

Schalten Sie das Bratenthermometer und den Empfänger aus.

Ziehen Sie den Spieß mit einem Grillhandschuh oder einem Topflappen aus dem Fleisch.

Reinigen Sie den Spieß mit Wasser und einem Spülmittel.

Das Bratenthermometer und der Empfänger können mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

Servicecenter

Hinweis: Bei Anfragen stets die Modellnummer des Produkts angeben.

Die Modellnummer finden Sie auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung und auf dem Typenschild des Produkts.

Wenn Sie uns brauchen:

- Reklamationen
- Ersatzteile
- Rücksendungen
- Garantiewaren
- www.schou.com

Entsorgung des Gerätes



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Wirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit einer „durchkreuzten Abfalltonne“ gekennzeichnet.

Hergestellt in der Volksrepublik China

Hersteller:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung darf ohne die schriftliche Genehmigung von Schou Company A/S weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form unter Verwendung elektronischer oder mechanischer Hilfsmittel, wie zum Beispiel durch Fotokopieren oder Aufnahmen, wiedergegeben, übersetzt oder in einem Informationsspeicher und -abrufsystem gespeichert werden.

DE

BEZPRZEWODOWY TERMOMETR DO MIĘSA

Wprowadzenie

Aby jak najlepiej wykorzystać zalety nowego termometru do mięsa, przed użyciem należy przeczytać niniejsze instrukcje. Zachować także te instrukcje do użytku w przyszłości.

Dane techniczne

Zasilanie termometru do mięsa:

Dwie baterie AA 1,5 V

Zasilanie odbiornika:

Dwie baterie AAA 1,5 V

Zasięg: 60 m (bez żadnych przeszkód)

Zakres temperatur: 0–250°C

Wyświetlacz: Typ mięsa, stopień wysmażenia,

bieżąca temperatura, docelowa temperatura

Jednostki pomiarowe: °C/°F

Podświetlenie wyświetlacza

Termometr do mięsa jest wyposażony w magnes, a odbiornik w zaczep.

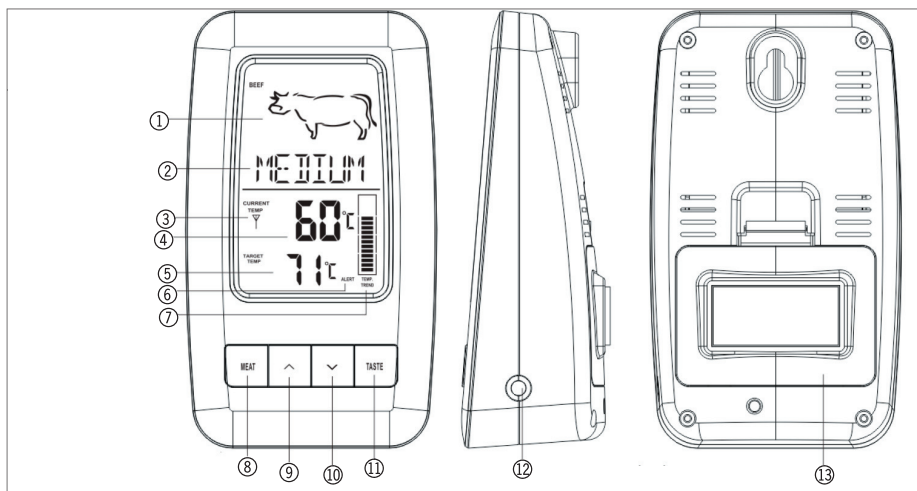
Specjalne instrukcje w zakresie bezpieczeństwa

Sonda i przewód są przystosowane do temperatur poniżej 250°C. Nie umieszczać sondy ani przewodu pod grillem lub w piekarniku, jeżeli rzeczywista temperatura przekracza 250°C!

Uwaga! Komunikacja odbiornika i nadajnika termometru do mięsa odbywa się na stałej częstotliwości, dlatego w zasięgu nadajnika i odbiornika można używać tylko jednego termometru.

Wkładanie baterii

- Zdjąć pokrywę komory baterii z termometru do mięsa. Włożyć dwie nowe baterie AA 1,5 V. Zwrócić uwagę, aby ułożenie baterii było takie, jak pokazano w komorze na baterie. Ponownie założyć pokrywę komory na baterie.
- Po włożeniu baterii zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i przez chwilę na wyświetlaczu będą widoczne wszystkie segmenty. Termometr do mięsa jest gotowy do użycia.
- Zdjąć pokrywę komory baterii z odbiornika. Włożyć dwie nowe baterie AAA 1,5 V. Zwrócić uwagę, aby ułożenie baterii było takie, jak pokazano w komorze na baterie. Ponownie założyć pokrywę komory na baterie.



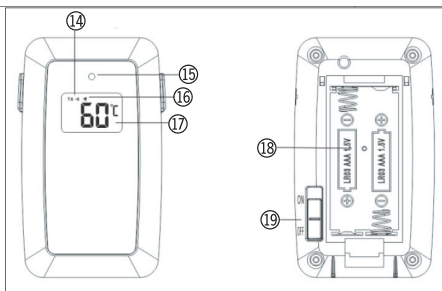
Główne elementy

Termometr do mięsa

1. Typ mięsa
2. Stopień wysmażenia
3. Ikona transmisji
4. Bieżąca temperatura
5. Docelowa temperatura
6. Ikona alarmu
7. Trend temperatury
8. MEAT (typ mięsa)
9. UP (w górę)
10. DOWN (w dół)
11. TASTE (stopień wysmażenia)
12. Gniazdo sondy
13. Komora na baterie

Odbiornik

14. Ikona odbioru
15. Dioda LED
16. Ikona alarmu
17. Bieżąca temperatura
18. Komora na baterie
19. Przycisk wł./wył.



Włączanie i wyłączanie

Termometr do mięsa można włączyć i wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk TASTE (11), aż wyświetlacz zaświeci lub zgaśnie. Termometr do mięsa wyłączy się automatycznie, jeżeli nie będzie używany przez około 30 minut.

Odbiornik można wyłączyć lub włączyć, przesuwając wyłącznik (19) w pozycję „ON” lub „OFF”.

Jeżeli odbiornik jest włączony, czerwona dioda LED (15) będzie migać w przypadku odbierania danych z termometru do mięsa.

Dane są przesyłane co 30 sekund lub gdy temperatura zmieni się o przynajmniej jeden stopień.

Ustawienie

Wybór typu mięsa i stopnia wysmażenia

Nacisnąć przycisk MEAT (8), aby wybrać żądany typ mięsa w następującej kolejności:

Wołowina – jagnięcina – cielęcina – hamburger – wieprzowina – indyk – kurczak – ryba – programowanie (dowolna temperatura).



- Nacisnąć przycisk TASTE (11), aby wybrać Rare (Krwisty), Medium Rare (Średnio krwisty), Medium (Średnio wysmażony), Medium Well Done (Dobrze wysmażony) lub Well Done (Bardzo dobrze wysmażony).

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona docelowa temperatura określona na podstawie typu mięsa i stopnia wysmażenia.

Wyświetlane są tylko stopnie wysmażenia odpowiednie do danego typu mięsa.

- Jeżeli jako typ mięsa zostanie wybrane ustawienie PGM, można ustawić żądaną docelową temperaturę samodzielnie w zakresie od 50 do 300°C, naciskając przyciski UP (9) i DOWN (10).

Przytrzymanie przycisku pozwala szybko zmieniać wartość temperatury.

- Rozpocząć smażenie.
- Po osiągnięciu docelowej temperatury na zarówno termometrze do mięsa, jak i odbiorniku zostanie uruchomiony alarm.

Zmiana jednostki pomiaru

Nacisnąć przycisk UP (9), aby przełączyć między stopniami Celsjusza lub Fahrenheita. Opcja jest niedostępna, jeżeli docelowa temperatura została ustawiona samodzielnie po wybraniu typu mięsa PGM.

Sposób użycia

Ustawić termometr zgodnie z powyższym opisem.

Włożyć złącze sondy do gniazda (12) termometru do mięsa.

Włączyć termometr do mięsa i odbiornik.

Włożyć sondę w środek mięsa (w najgrubszym miejscu). Upewnić się, że sonda nie przeszła na drugą stronę.

Nie umieszczać sondy w pobliżu kości w mięsie.

Nie wystawiać sondy na działanie odsłoniętego ognia.

Podświetlanie ekranu

Po naciśnięciu przycisku podświetlenie zostanie włączone na około 30 sekund, a następnie wyłączone.

Po usmażeniu

Wyłączyć termometr do mięsa i odbiornik.

Usunąć sondę z mięsa (użyć rękawicy lub uchwytu do garnków).

Oczyścić sondę wodą i płynem do naczyń.

Termometr do mięsa i odbiornik można czyścić wilgotną szmatką.

Punkt serwisowy

Uwaga: Zadając pytania dotyczące niniejszego produktu, należy podawać numer modelu.

Numer modelu można znaleźć na okładce niniejszej instrukcji obsługi i tabliczce znamionowej.

Prosimy o kontakt z punktem serwisowym w sprawach:

- reklamacje
- części zamienne
- zwroty
- gwarancje
- www.schou.com

Informacje dotyczące środowiska



Sprzęt elektryczny i elektroniczny (electrical and electronic equipment – EEE) zawiera materiały, elementy i substancje, które mogą być niebezpieczne i szkodliwe dla zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego w przypadku, gdy taki zużyty sprzęt (waste electrical and electronic equipment – WEEE) nie zostanie odpowiednio zutylizowany. Produkty oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmieci są odpadami elektrycznymi i elektronicznymi. Przekreślony kosz na śmieci oznacza, że zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie wolno pozbywać się razem z ogólnymi odpadami domowymi, a należy utylizować go osobno.

Wyprodukowano w Chińskiej Republice Ludowej

Producent:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejszego podręcznika użytkownika nie wolno w żaden sposób powielać częściowo ani w całości, elektronicznie bądź mechanicznie (np. poprzez fotokopie lub skany), tłumaczyć ani przechowywać w bazie danych z funkcją wyszukiwania bez uprzedniej zgody Schou Company A/S wyrażonej na piśmie.

PL

JUHTMETA LIHATERMOMEETER

Sissejuhatus

Oma uue lihatermomeetri tõhusaimaks kasutamiseks lugege palun käesolev kasutusjuhend enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi. Samuti soovitame juhised hilisemaks kasutamiseks alles hoida.

Tehnilised andmed

Toide, lihatermomeeter:

2 × 1,5 V AA patareid

Toide, vastuvõtja:

2 × 1,5 V AAA patareid

Tööulatus: 60 meetrit (ilma takistusteta)

Temperatuurivahemik: 0–250 °C

Kuva: lihatüüp, küpsusaste, hetketemperatuur, sihttemperatuur

Mõõtühik: °C/°F

Taustvalgusega

Lihatermomeetril on magnet ning vastuvõtjal kinnitusklamber

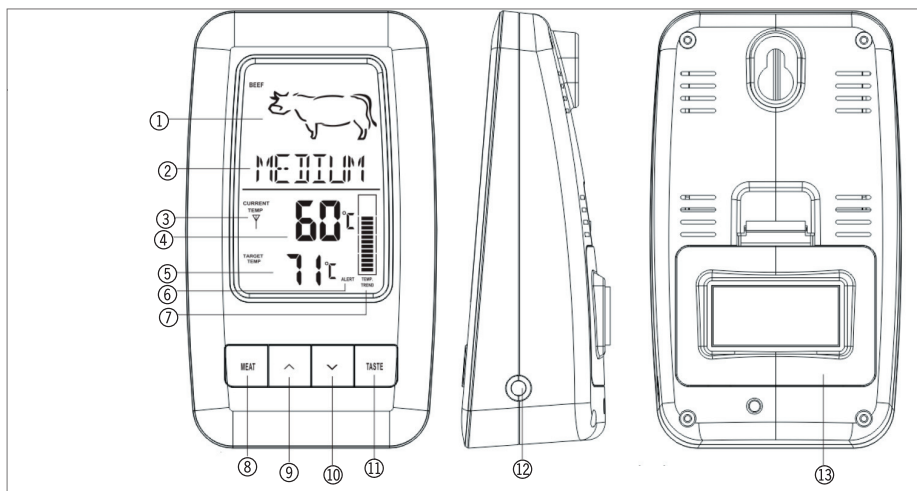
Ohutuse erijuhised

Lihatermomeetrit ja juhet võib kasutada ainult temperatuuridel alla 250 °C. Ärge kunagi asetage lihatermomeetrit ega juhet grilli alla või ahju, kui tegelik temperatuur on üle 250 °C!

NB! Kuna lihatermomeetri saatja ja vastuvõtja vahel kasutatakse fikseeritud sagedust, saab saatja ja vastuvõtja tööpiirkonnas kasutada korraga ainult ühte lihatermomeetrit.

Patareide paigaldamine

- Eemaldage lihatermomeetri patareipesa kate. Paigaldage 2 uut 1,5 V AA patareid. Veenduge, et patareid on patareipesas õigetpidi (nagu näidatud). Pange patareipesa kaas tagasi.
- Kui patareid sisestate, kuulete helisignaali ning kuval näidatakse korraks kõiki kuva osi. Lihatermomeeter on nüüd kasutamiseks valmis.
- Eemaldage vastuvõtja patareipesa kate. Paigaldage 2 uut 1,5 V AAA patareid. Veenduge, et patareid on patareipesas õigetpidi (nagu näidatud). Pange patareipesa kaas tagasi.



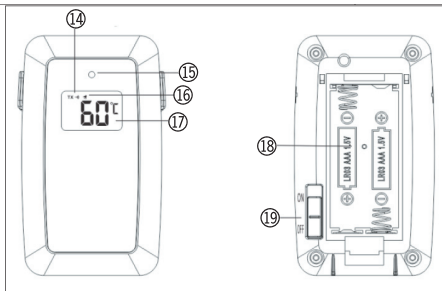
Põhikomponendid

Lihatermomeeter

1. Lihatuüp
2. Küpsusaste
3. Andmeedastuse ikoon
4. Hetketemperatuur
5. Lõpptemperatuur
6. Alarmi ikoon
7. Temperatuuri trend
8. MEAT (lihatuüp)
9. UP (üles)
10. DOWN (alla)
11. TASTE (küpsusaste)
12. Termomeetri pesa
13. Patareipesa

Vastuvõtja

14. Vastuvõtmise ikoon
15. LED
16. Alarmi ikoon
17. Hetketemperatuur
18. Patareipesa
19. Sees/väljas-nupp



Sisse- ja väljalülitamine

Lihatermomeetri sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nappu TASTE (11), kuni kuva lülitub sisse või välja. Kui lihatermomeetrit pole umbes 30 minutit kasutatud, lülitub see automaatselt välja.

Vastuvõtja sisse- või väljalülitamiseks lükake sees/väljas-nupp (19) asendisse „ON” (sees) või „OFF” (väljas).

Kui vastuvõtja on sisse lülitatud, vilgub punane LED-tuli (15), kui lihatermomeetrist edastatakse andmeid.

Andmeid edastatakse iga 30 sekundi järel või kui temperatuur muutub vähemalt 1 kraadi võrra.

Seadistamine

Valige lihatüüp ja küpsusaste

Vajutage nuppu MEAT (8), et valida soovitud lihatüüp järgmises järjestuses:

veiseliha – talleliha – vasikaliha – hamburger – sealiha – kalkuniliha – kanaliha – kala – PGM (mis tahes temperatuur).



- Vajutage nuppu TASTE (11), et valida Rare (pooltoores), Medium Rare (alla keskmise küpsetatud), Medium (poolküps), Medium Well Done (üle keskmise küpsetatud) või Well Done (küps).

Valitud lihatüüpi ja küpsusastet näidatakse kuval.

Kuvatakse ainult valitud lihatüübi jaoks sobivad küpsusastmed.

- Kui valite lihatüübiks PGM, saate ise määrata soovitud sihttemperatuuri vahemikus 50–300 °C, vajutades nuppe UP (9) ja DOWN (10).
Kui vajutate ja hoiate nuppu all, muutub number kiiresti.
- Alustage küpsetamist.
- Kui liha on saavutanud sihttemperatuuri, kostab nii termomeetrilt kui ka vastuvõtjalt helialarm.

Mõõtühiku muutmine

Vajutage nuppu UP (9), et valida, kas temperatuur kuvatakse Celsiuse või Fahrenheiti kraadides. Ent see valik ei ole võimalik, kui olete lõpptemperatuuri käsitsi seadistanud, valides liha tüübiks PGM (käsitsi lõpptemperatuuri seadistamine).

Kasutamine

Seadistage lihatermomeeter ülalkirjeldatud viisil.

Sisestage termomeetri pistik lihatermomeetri pessa (12).

Lülitage lihatermomeeter ja vastuvõtja sisse.

Lükake termomeeter liha keskele (kõige paksemas kohas). Veenduge, et te ei torka termomeetrit lihast päris läbi.

Termomeeter ei tohi asuda ühegi lihas oleva kondi lähedal.

Termomeeter ei tohi kokku puutuda lahtise tulega.

Taustvalgus

Kui vajutate mõnda nuppu, lülitub taustvalgus automaatselt sisse umbes 30 sekundiks ja siis kustub.

Peale küpsetamist

Lülitage lihatermomeeter ja vastuvõtja välja.

Eemaldage termomeeter liha seest (kasutage pajakinnast või -lappi).

Puhastage termomeetrit vee ja nõudepesuvahendiga.

Lihatermomeetrit ja vastuvõtjat võib puhastada niiske lapiga.

Teeninduskeskus

Pidage meeles: Palun märkide kõikide päringute puhul ära toote mudelinumber.

Mudelinumber on toodud ära käesoleva juhendi kaanel ning toote nimisildil.

Palun kontakteeruge Teeninduskeskusega juhul kui:

- Kaebused
- Osade vahetamised
- Tagastamised
- Garantiiküsimused
- www.schou.com

Keskkonnaalane teave



Elektri- ja elektroonikaseadmed (EEE) sisaldavad materjale, komponente ja aineid, mis võivad olla ohtlikud ja kahjulikud inimeste tervisele ja keskkonnale, juhul kui kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid (WEEE) ei utiliseerita ette nähtud moel. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikastiga märgistatud toodete puhul on tegemist elektri- ja elektroonikaseadmega. Ristiga läbi kriipsutatud ratastel prügikast näitab, et kasutatud elektri- ja elektroonikaseadet ei tohi utiliseerida koos sortimata olmeprügiga, vaid tuleb koguda eraldi.

Toodetud Hiina Rahvavabariigis

Tootja:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Kõik õigused kaitstud. Käesolevat kasutusjuhendit ei tohi ilma ettevõtte Schou Company A/S eelneva kirjaliku nõusolekuta paljundada ei osaliselt ega täielikult, elektrooniliselt või mehaaniliselt (näiteks fotokoopia või skaneering), tõlkida ega hoida andmebaasis ja otsingusüsteemis.

ET

TERMÓMETRO INALÁMBRICO PARA CARNE

Introducción

Para sacar el máximo provecho a su nuevo termómetro para carne, lea este manual de instrucciones antes de usarlo. Además, guarde las instrucciones por si necesita consultarlas más adelante.

Datos técnicos

Fuente de alimentación, termómetro para carne:

2 × pilas de 1,5 V AA

Fuente de alimentación, receptor:

2 × pilas de 1,5 V AAA

Alcance: 60 metros (sin obstáculos)

Alcance de temperatura: 0-250 °C

Pantalla: Tipo de carne, punto de cocción, temperatura actual, temperatura objetivo

Unidades de medición: °C/°F

Con retroiluminación

El termómetro para carne tiene un imán, y el receptor, un cli.

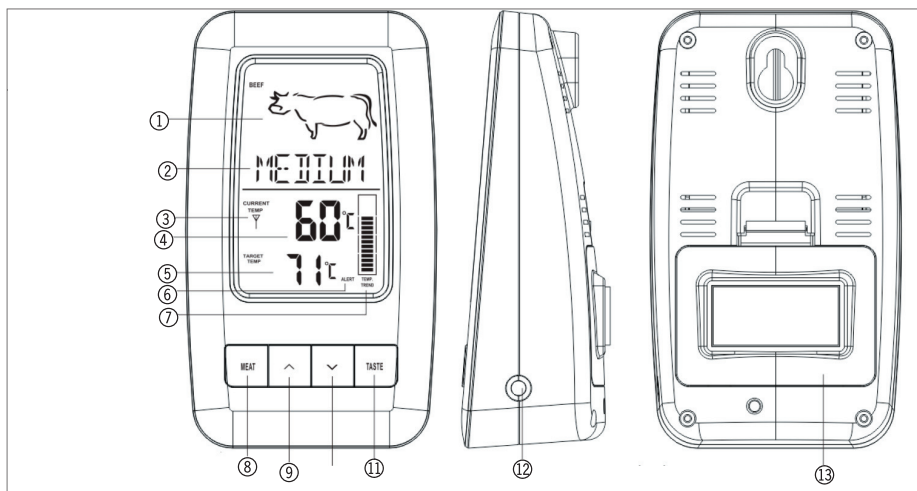
Instrucciones especiales de seguridad

La sonda y el cable solo deben utilizarse a temperaturas inferiores a 250 °C. No coloque nunca la sonda ni el cable debajo de la parrilla o en el horno si la temperatura real es superior a 250 °C.

¡Atención! Puesto que el termómetro para carne utiliza una frecuencia fija entre el transmisor y el receptor, solo se puede utilizar a la vez dentro del alcance del transmisor y del receptor.

Cómo insertar las pilas

- Quite la tapa del compartimiento para pilas de la parte trasera del termómetro para carne. Introduzca 2 pilas de 1,5 V AA nuevas. Alinee la pilas correctamente, tal y como se muestra en el compartimento. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento para pilas.
- Cuando inserte las pilas, se oirá un pitido y todos los iconos se mostrarán brevemente en la pantalla. El termómetro de carne está listo para ser utilizado.
- Quite la tapa del compartimiento para pilas del receptor. Introduzca 2 pilas de 1,5 V AAA nuevas. Alinee la pilas correctamente, tal y como se muestra en el compartimento de las pilas. Vuelva a colocar la tapa del compartimiento para pilas.



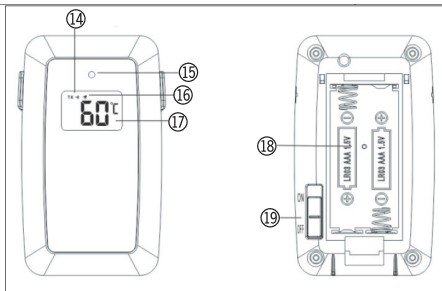
Componentes principales

Termómetro para carne

1. Tipo de carne
2. Punto de cocción
3. Icono de transmisión
4. Temperatura actual
5. Temperatura objetivo
6. Icono de alarma
7. Tendencia de temperatura
8. CARNE (tipo de carne)
9. ARRIBA
10. ABAJO
11. SABOR (punto de cocción)
12. Toma para la sonda
13. Compartimiento para las pilas

Receptor

14. Icono de recepción
15. LED
16. Icono de alarma
17. Temperatura actual
18. Compartimiento para las pilas
19. Botón On/Off



Encender y apagar

Encienda y apague el termómetro de carne pulsando el botón TASTE (11) y manteniéndolo pulsado hasta que la pantalla se encienda o se apague. El termómetro para carne se apaga automáticamente cuando no se utiliza durante unos 30 minutos.

Encienda o apague el receptor deslizando el botón de encendido/apagado (19) a "ON" u "OFF".

Cuando el receptor está encendido, el LED rojo (15) parpadea mientras recibe datos del termómetro para carne.

Los datos se transmiten cada 30 segundos, o cuando la temperatura cambia por lo menos 1 grado.

Configuración

Seleccione el tipo de carne y el punto de cocción

Pulse el botón MEAT (8) para elegir el tipo de carne deseado en este orden:

Buey, Cordero, Ternera, Hamburguesa, Tocino, Pavo, Pollo, Pescado, PGM (cualquier temperatura)



- Pulse el botón TASTE (11) para elegir entre Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well Done o Well Done (Crudo, poco hecho, al punto, hecho o muy hecho).

La temperatura objetivo para el tipo de carne seleccionado y el punto de cocción se muestran en la pantalla.

Solo se muestran los puntos de cocción adecuados para el tipo de carne seleccionado.

- Si selecciona PGM como tipo de carne, puede ajustar usted mismo la temperatura deseada, de 50 a 300 °C, pulsando los botones ARRIBA (9) y ABAJO (10).

Si pulsa el botón y lo mantiene pulsado, el número cambia rápidamente.

- Empiece a cocinar.
- Una vez que la carne ha alcanzado la temperatura objetivo, la alarma suena tanto en el termómetro como en el receptor.

Cómo cambiar la unidad de medición

Pulse el botón ARRIBA (9) para alternar entre Celsius y Fahrenheit. Sin embargo, esta opción no está disponible si usted mismo ha establecido la temperatura objetivo con PGM como tipo de carne.

Uso

Configure el termómetro para carne tal y como se describe más arriba.

Introduzca el conector de la sonda en la toma (12) del termómetro para carne.

Encienda el termómetro de carne y el receptor.

Introduzca la sonda en el centro de la carne (en el punto más grueso). Asegúrese de no cruzar la carne.

La sonda no debe quedar cerca de ningún hueso de la carne.

La sonda no se puede exponer a llamas abiertas.

Retroiluminación

Al pulsar un botón, la luz de fondo se enciende automáticamente durante unos 30 segundos y luego se apaga.

Después de cocinar

Apague el termómetro de carne y el receptor.

Retire la sonda de la carne (use una manopla de horno o un agarrador).

Limpie la sonda con agua y un detergente líquido.

El termómetro para carne y el receptor pueden limpiarse con un trapo húmedo.

Centro de servicio

Nota: Por favor, cite el número de modelo del producto relacionado con todas las preguntas.

El número de modelo se muestra en la parte frontal de este manual y en la placa de características del producto.

Para:

- Reclamaciones
- Piezas de recambio
- Devolución de mercancías
- Asuntos de garantía
- www.schou.com

Información medioambiental



Los dispositivos eléctricos y electrónicos (AEE) contienen materiales, componentes y sustancias que pueden ser peligrosos y perjudiciales para la salud humana y para el medio ambiente, si los residuos de estos dispositivos eléctricos y electrónicos (RAEE) no se eliminan correctamente. Los productos identificados con un contenedor con ruedas tachado son dispositivos eléctricos y electrónicos. El contenedor con ruedas tachado indica que los residuos de dispositivos eléctricos y electrónicos no deben desecharse junto con la basura doméstica, y que se tienen que recoger por separado.

Fabricado en People's Republic of China (P.R.C)

Fabricante:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Todos los derechos reservados. El contenido de este manual no puede ser reproducido, ni total ni tampoco parcialmente, de cualquier forma por medios electrónicos o mecánicos, por ejemplo, fotocopias o publicación, traducción o guardado en un almacén de información y sistema de recuperación, sin la previa autorización por escrito de Schou Company A/S.

ES

TERMOMETRO SENZA FILI PER CARNI

Introduzione

Per ottenere le massime prestazioni dal vostro nuovo termometro per carne, leggere le istruzioni prima dell'uso.

Conservare le presenti istruzioni per un eventuale riferimento futuro.

Dati tecnici

Alimentazione, termometro per carni:

2 batterie AA da 1,5 V

Alimentazione, ricevitore:

2 batterie AAA da 1,5 V

Intervallo di temperature: 60 metri (senza ostacoli)

Intervallo di temperatura: 0-250 °C

Display: Tipo di carne, grado di cottura, temperatura istantanea, temperatura da raggiungere

Unità di misura: °C/°F

Con luce di sfondo

Il termometro per carni è dotato di un magnete, mentre il ricevitore è munito di un fermaglio

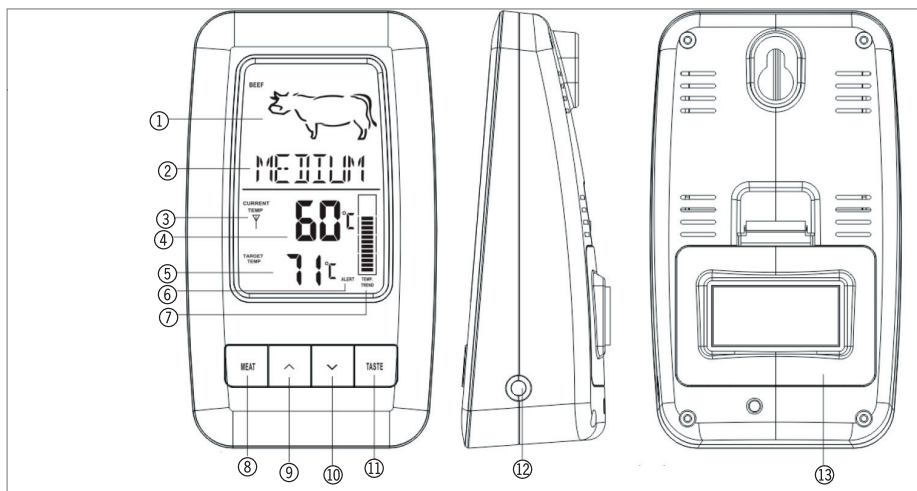
Istruzioni di sicurezza particolari

Utilizzare la sonda e il suo cavo esclusivamente con temperature inferiori a 250 °C. Non inserire la sonda o il cavo sotto alla griglia o nel forno se la temperatura rilevata è superiore a 250 °C.

Nota! Poiché il termometro per carni utilizza una frequenza fissa fra trasmettitore e ricevitore, è possibile utilizzare un solo termometro per carni per volta all'interno del raggio d'azione del trasmettitore e del ricevitore.

Inserimento delle batterie

- Togliere il coperchio delle batterie dal termometro per carni. Inserire 2 batterie AA nuove da 1,5 V. Orientare correttamente le batterie come indicato nell'apposito vano. Rimontare il coperchio delle batterie.
- Quando si inseriscono le batterie, viene emesso un avviso acustico e tutti i segmenti si accendono brevemente sul display; il termometro per carni è ora pronto all'uso.
- Togliere il coperchio delle batterie dal ricevitore. Inserire 2 batterie AAA nuove da 1,5 V. Orientare correttamente le batterie come indicato nell'apposito vano. Rimontare il coperchio delle batterie.



Componenti principali

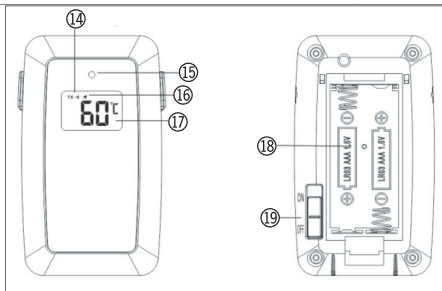
Termometro per carni

1. Tipo di carne
2. Grado di cottura
3. Icona trasmissione
4. Temperatura istantanea
5. Temperatura da raggiungere
6. Icona sveglia
7. Tendenza della temperatura
8. Pulsante MEAT (tipo di carne)
9. SU
10. GIÙ
11. Pulsante TASTE (grado di cottura)

12. Presa per sonda
13. Vano batterie

Ricevitore

14. Icona ricezione
15. LED
16. Icona sveglia
17. Temperatura istantanea
18. Vano batterie
19. Pulsante di accensione/spengimento (ON/OFF)



Accensione e spegnimento

Accendere e spegnere il termometro per carni premendo e tenendo premuto il pulsante TASTE (11) fino a quando il display si accende o spegne. Il termometro per carni si spegne automaticamente quando resta inutilizzato per circa 30 minuti.

Accendere o spegnere il ricevitore facendo scorrere il pulsante di accensione/spengimento (ON/OFF) (19) su «ON» o «OFF».

Quando il ricevitore è acceso, il LED rosso (15) lampeggia durante la ricezione dei dati dal termometro per carni.

I dati vengono trasmessi ogni 30 secondi oppure quando la temperatura cambia di almeno 1 grado.

Impostazione

Selezione del tipo di carne e del grado di cottura

Premere il pulsante MEAT (8) per scegliere il tipo di carne desiderato in quest'ordine:

Manzo - Agnello - Vitello - Hamburger - Maiale - Tacchino - Pollo - Pesce - PGM (temperatura a piacere).



- Premere il pulsante TASTE (11) per scegliere fra Al sangue, Media al sangue, Media, Media ben cotta o Ben cotta.

La temperatura da raggiungere per il tipo di carne scelto e la cottura scelta viene quindi indicata sul display.

Vengono visualizzati solo i gradi di cottura adatti per il tipo di carne scelto.

- Se si seleziona la voce PGM come tipo di carne, è possibile impostare a piacere la temperatura da raggiungere, da 50 a 300 °C, premendo i pulsanti SU (9) e GIÙ (10).

Tenendo premuto il pulsante, il numero cambia rapidamente.

- Iniziare la cottura.
- L'avviso acustico viene emesso sia dal termometro per carni sia dal ricevitore quando la carne raggiunge la temperatura desiderata.

Cambio dell'unità di misura

Premere il pulsante SU (9) per scegliere tra le unità di misura Celsius e Fahrenheit. Questa opzione non è disponibile se è stata scelta una temperatura a piacere selezionando PGM come tipo di carne.

Utilizzo

Impostare il termometro per carni come sopra descritto.

Inserire lo spinotto della sonda nella presa (12) sul termometro per carni.

Accendere il termometro per carni e il ricevitore.

Inserire la sonda al centro del pezzo di carne (nel punto più spesso). Assicurarsi di non attraversare interamente la carne.

La sonda non deve essere troppo vicina a eventuali ossi nella carne.

Non esporre la sonda a fiamme libere.

Luce di sfondo

Quando si preme un pulsante, la luce di sfondo si accende automaticamente per circa 30 secondi, per poi spegnersi.

Dopo la cottura

Spegnere il termometro per carni e il ricevitore.

Rimuovere la sonda dalla carne (utilizzare un guanto da forno o una presina).

Pulire la sonda con acqua e detersivo liquido.

È possibile pulire il termometro per carni e il ricevitore con un panno umido.

Centro assistenza

Nota: indicare il numero di modello del prodotto in ogni richiesta di assistenza.

Il numero di modello è riportato sulla copertina di questo manuale e sulla targhetta del prodotto.

Per:

- Reclami
- Pezzi di ricambio
- Resi
- Questioni relative alla garanzia
- www.schou.com

Informazioni ambientali



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) contengono materiali, componenti e sostanze che possono essere pericolosi e dannosi per la salute umana e l'ambiente, se i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) non vengono smaltiti correttamente. I prodotti contrassegnati con il simbolo del bidone sbarrato sono apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il bidone sbarrato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici non differenziati, ma devono essere raccolti separatamente.

Fabbricato in P.R.C.

Produttore:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Tutti i diritti riservati. I contenuti di questo manuale non possono essere riprodotti in parte o per intero, elettronicamente o meccanicamente (ad es. mediante fotocopie o scansioni), tradotti o archiviati in sistemi di memorizzazione e recupero di informazioni senza il consenso scritto di Schou Company A/S.

ES

DRAADLOZE VLEESTHERMOMETER

Inleiding

Om het beste uit uw nieuwe vleesthermometer te halen, gelieve deze instructies voor gebruik door te lezen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing voor het geval u deze op een later moment wilt raadplegen.

Technische gegevens

Voedingsbron, vleesthermometer:

2 × 1,5 V AA-batterijen

Voedingsbron, ontvanger:

2 × 1,5 V AAA-batterijen

Bereik: 60 meter (zonder obstakels)

Temperatuurbereik: 0-250 °C

Scherm: Vleessoorten, gaarheid, huidige temperatuur, doeltemperatuur

Meeteenheid: °C/°F

Met achtergrondverlichting

De vleesthermometer is uitgerust met een magneet en de ontvanger met een klem

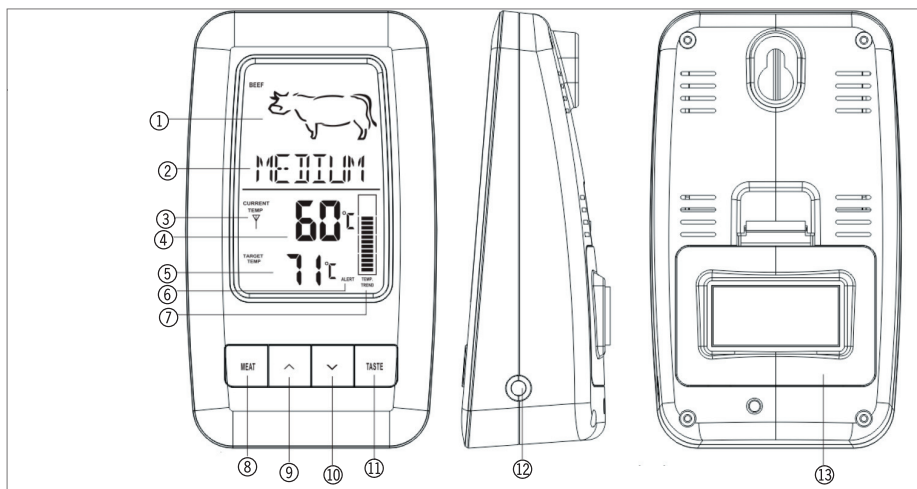
Speciale veiligheidsvoorschriften

De sonde en het snoer mogen uitsluitend gebruikt worden bij temperaturen onder 250 °C. Plaats de sonde of het snoer nooit onder de grill of in de oven als de daadwerkelijke temperatuur hoger is dan 250 °C!

Let op! Aangezien de vleesthermometer gebruikmaakt van een vaste frequentie tussen de zender en de ontvanger, kan er maar een vleesthermometer tegelijkertijd gebruikt worden binnen het bereik van de zender en ontvanger.

De batterijen plaatsen

- Verwijder het batterijklepje van de vleesthermometer. Plaats 2 nieuwe 1,5 V AA-batterijen. Plaats de batterijen op de juiste wijze, zoals aangegeven in de batterijcompartimenten. Plaats de batterijklep terug op het apparaat.
- U hoort een pieptoon en alle segmenten zullen kort weergegeven worden op het scherm wanneer u de batterijen plaatst. De vleesthermometer is nu klaar voor gebruik.
- Verwijder het batterijklepje van de ontvanger. Plaats 2 nieuwe 1,5 V AAA-batterijen. Plaats de batterijen op de juiste wijze, zoals aangegeven in de batterijcompartimenten. Plaats de batterijklep terug op het apparaat.



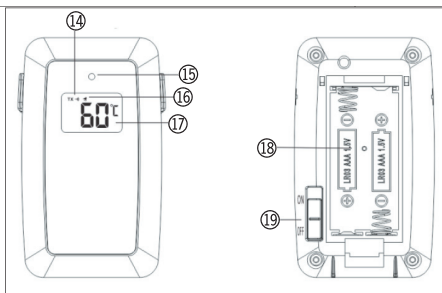
Basisonderdelen

Vleesthermometer

1. Vleessoort
2. Gaarheid
3. Zendingsicoon
4. Huidige temperatuur
5. Doeltemperatuur
6. Alarmpictogram
7. Temperatuurstroming
8. MEAT (vleessoort)
9. UP
10. DOWN
11. TASTE (smaak)
12. Aansluiting sonde
13. Batterijcompartiment

Ontvanger

14. Ontvangsticoon
15. Led
16. Alarmpictogram
17. Huidige temperatuur
18. Batterijcompartiment
19. Aan/uit-knop



In- en uitschakelen

Zet de vleesthermometer aan en uit door de TASTE-knop (11) ingedrukt te houden totdat het scherm aan of uit gaat. De vleesthermometer wordt automatisch uitgeschakeld wanneer deze gedurende ongeveer 30 minuten niet gebruikt wordt. Zet de ontvanger aan door de aan/uit-knop (19) naar "ON" of "OFF" te schuiven.

Als de ontvanger aan staat, knippert het rode ledlampje (15) zodra er gegevens worden ontvangen van de vleesthermometer.

Elke 30 seconden worden er gegevens uitgewisseld, of wanneer de temperatuur met minstens 1 graad verandert.

Instellen

Selecteer het vleessoort en de gaarheid

Druk op de MEAT-knop (8) om het gewenste vleessoort in onderstaande volgorde, te kiezen:

Rund - Lam - Kalf - Hamburger - Varken - Kalkoen - Kip - Vis - PGM (elke temperatuur).



- Druk op de TASTE-knop (11) om te kiezen uit Rauw, Licht doorbakken, Half doorbakken, Goed doorbakken of Doorbakken.

De doeltemperatuur voor het geselecteerde vleessoort en gaarheid wordt vervolgens weergegeven op het scherm.

Enkel de graad van gaarheid geschikt voor het geselecteerde vleessoort worden weergegeven.

- Indien PGM als vleessoort wordt gekozen, kunt u de vereiste doeltemperatuur zelf instellen, variërend van 50 tot 300 °C door op de knoppen "UP" (9) en "DOWN" (10) te drukken.

Als u de knoppen ingedrukt houdt, veranderen de getallen sneller.

- Begin met de bereiding.
- De wekker gaat af op zowel de vleesthermometer als de ontvanger, zodra het vlees de doeltemperatuur heeft bereikt.

De meeteenheid aanpassen

Druk op de UP-knop (9) om te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit. Deze optie is echter niet beschikbaar als u de doeltemperatuur zelf heeft ingesteld met PGM als vleessoort.

Gebruik

Stel de vleesthermometer in zoals hierboven beschreven.

Steek het stekertje van de sonde in de poort (12) van de vleesthermometer.

Zet de vleesthermometer en de ontvanger aan.

Duw de sonde in het midden van het vlees (op het dikste punt). Zorg dat u het vlees niet doorspiest.

De sonde mag niet in de buurt komen van eventueel bot in het vlees.

De sonde mag niet blootgesteld worden aan open vuur.

Achtergrondverlichting

De achtergrondverlichting gaat automatisch aan gedurende 30 seconden wanneer u op een van de knoppen drukt.

Na het bereiden

Zet de vleesthermometer en de ontvanger uit.

Haal de sonde uit het vlees (gebruik een ovenwant of pannenlap).

Reinig de sonde met water en afwasmiddel.

De vleesthermometer en de ontvanger kunnen worden gereinigd met een vochtige doek.

Service centre

Let op: Vermeld bij alle vragen het productmodelnummer.

Het modelnummer staat op de voorkant van deze handleiding en op het producttypeplaatje.

Voor:

- Klachten
- Reserveonderdelen
- Retourzendingen
- Garantiekwesties
- www.schou.com

Milieu-informatie



Elektrische en elektronische apparatuur (EEE) bevat materialen, componenten en substanties die gevaarlijk en schadelijk voor de menselijke gezondheid en het milieu kunnen zijn als afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) niet correct als afval afgevoerd wordt. Producten gemarkeerd met een doorgestreepte afvalbak zijn elektrische en elektronische apparatuur. De doorgestreepte afvalbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet met het huisafval weggegooid mag worden, maar dat deze afzonderlijk ingezameld moet worden.

Vervaardigd in P.R.C.

Fabrikant:
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze handleiding mag op geen enkele wijze, noch volledig noch in delen, elektronisch of mechanisch gereproduceerd worden, bijv. kopiëren of publicatie, vertaald of opgeslagen in een informatie-opslag- en ontsluitingssysteem zonder schriftelijke toestemming van Schou Company A/S.

NL

THERMOMÈTRE DE CUISSON SANS FIL

Introduction

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouveau thermomètre de cuisson, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation. Veuillez également conserver ces instructions au cas où vous auriez besoin de les consulter ultérieurement.

Données techniques

Alimentation électrique, thermomètre de cuisson :

2 piles AA de 1,5 V

Alimentation électrique, récepteur :

2 piles AAA de 1,5 V

Portée : 60 mètres (sans obstacles)

Plage de température : 0-250 °C

Affichage : Type de viande,
degré de cuisson,
température réelle,
température cible

Unités de mesure : °C/°F

Avec rétroéclairage

Le thermomètre de cuisson est pourvu d'un aimant et le récepteur a une attache

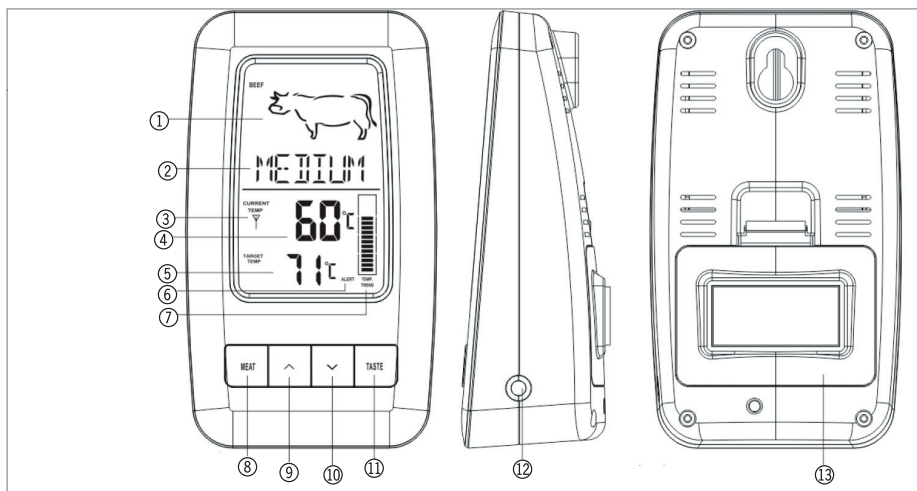
Consignes de sécurité particulières

La sonde et le cordon ne doivent être utilisés qu'à des températures inférieures à 250 °C. Ne placez jamais la sonde ou le cordon sous le grill ou dans le four si la température réelle dépasse 250 °C !

Remarque ! Étant donné que le thermomètre de cuisson fait usage d'une fréquence fixe entre le transmetteur et le récepteur, vous ne pouvez utiliser qu'un seul thermomètre à la fois à l'intérieur de la portée du récepteur.

Insertion des piles

- Retirez le couvercle du compartiment à piles du thermomètre. Insérez 2 piles AA de 1,5 V neuves. Positionnez les piles correctement comme indiqué dans les compartiments à piles. Fermez le couvercle du compartiment à piles.
- Lorsque vous insérez les piles, l'appareil émet un bip sonore et tous les segments sont brièvement visibles sur l'affichage. Le thermomètre est maintenant prêt à l'emploi.
- Retirez le couvercle du compartiment à piles du récepteur. Insérez 2 piles AAA de 1,5 V neuves. Positionnez les piles correctement comme indiqué dans les compartiments à piles. Fermez le couvercle du compartiment à piles.



Composants principaux

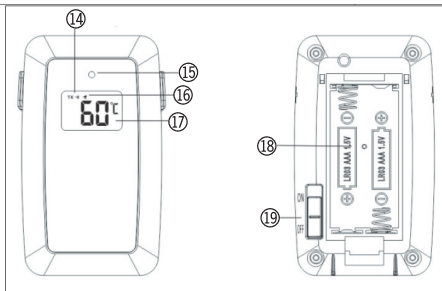
Thermomètre de cuisson

1. Type de viande
2. Degré de cuisson
3. Icône de transmission
4. Température réelle
5. Température cible
6. Icône de la sonnerie
7. Indicateur de température

8. MEAT (type de viande)
9. HAUT
10. BAS

Récepteur

11. TASTE (degré de cuisson)
12. Port pour sonde
13. Compartiment à piles



Marche/Arrêt

Allumez et éteignez le thermomètre en maintenant enfoncé le bouton « TASTE » (11) jusqu'à ce que l'appareil s'active ou se désactive. Le thermomètre s'éteint automatiquement quand il n'est pas utilisé pendant environ 30 minutes.

Allumez et éteignez le récepteur en poussant le bouton Marche/Arrêt (19) sur « ON » ou « OFF ».

Lorsque le récepteur est allumé, la LED rouge (15) clignote quand l'appareil reçoit des données du thermomètre.

Les données sont transmises toutes les 30 secondes ou quand la température change d'au moins d'un degré.

Réglage

Sélectionnez le type de viande et le degré de cuisson

Appuyez sur le bouton MEAT (8) pour choisir le type de viande dans cet ordre :

bœuf - agneau - veau - hamburger - porc - dinde - poulet - poisson - PGM (n'importe quelle température).



- Appuyez sur le bouton TASTE (11) pour choisir le degré de cuisson : bleu, saignant, à point, cuit ou bien cuit. La température cible pour la viande sélectionnée et le degré de cuisson sont ensuite affichés à l'écran. Seuls les degrés de cuisson appropriés pour le type de viande sélectionné sont montrés.
- Si vous sélectionnez PGM comme type de viande, vous pouvez régler la température désirée vous-même, de 50 à 300 °C, en appuyant sur les boutons HAUT (9) et BAS (10). Si vous maintenez enfoncé le bouton, la valeur change rapidement.
- Démarrez la cuisson.
- La sonnerie retentit sur le thermomètre de cuisson et également sur le récepteur dès que la viande a atteint la température cible.

Changer l'unité de mesure

Appuyez sur le bouton HAUT (9) pour choisir entre Celsius ou Fahrenheit. Cette option n'est cependant pas disponible si vous avez réglé la température cible vous-même grâce au réglage de type de viande PGM.

Utilisation

Réglez le thermomètre comme décrit ci-dessus.

Insérez le connecteur de la sonde dans le port (12) du thermomètre de cuisson.

Allumez le thermomètre de cuisson et le récepteur.

Plantez la sonde au cœur de la viande (au point le plus épais). Veillez à ne pas traverser complètement la viande.

La sonde ne doit pas toucher d'os dans la viande.

Elle ne doit pas non plus être exposée à une flamme nue.

Rétroéclairage

Si vous appuyez sur un bouton, le rétroéclairage s'allume automatiquement pendant 30 secondes puis s'éteint.

Après la cuisson

Éteignez le thermomètre de cuisson et le récepteur.

Retirez la sonde de la viande (utilisez une manique).

Nettoyez la sonde avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Le thermomètre et le récepteur peuvent être nettoyés avec un chiffon humide.

Centre de service

Remarque : veuillez toujours mentionner le numéro de modèle du produit en cas de demandes.

Le numéro de modèle est indiqué sur la première page de ce manuel et sur la plaque signalétique du produit.

Pour :

- Réclamations
- Pièces de rechange
- Retours
- Questions de garantie
- www.schou.com

Informations relatives à l'environnement



Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent des matériaux, pièces et substances pouvant être dangereux et nocifs pour la santé et l'environnement si les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ne sont pas éliminés correctement. Les produits marqués du pictogramme de la poubelle sur roues barrée d'une croix sont des équipements électriques et électroniques. Ce pictogramme indique que les déchets des équipements électriques et électroniques ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères non triées et qu'ils doivent être ramassés séparément.



Fabriqué en R.P.C.

Fabricant :
Schou Company A/S
Nordager 31
DK-6000 Kolding

Tous droits réservés. Le contenu du présent manuel ne doit en aucun cas être reproduit intégralement ou partiellement, sous forme électronique ou mécanique (par exemple par photocopie ou numérisation), traduit ou sauvegardé dans un système stockage et de récupération d'informations sans l'accord écrit de Schou Company A/S.

FR