

KÄYTTÖÖNOTTO

1. Kiinnitä anturin pistoke mittarin kylkeen.
2. Asenna paristo
 - Avaa paristokotelon kansi
 - Aseta AAA-paristo paikoilleen siten, että + ja – navat tulevat oikeaan suuntaan.
 - Aseta kansi takaisin paikoilleen
3. Poista suojakalvo näytön päältä.
4. Aseta virtakytkin (POWER) ON-asentoon.

**Ennen paistamista tarkista kiehuva vedessä, että mittari toimii!
Älä kuitenkaan upota anturijohtoa tai piikin ja anturin liitospaikkaa veteen.**

PAISTAMINEN

- ALERT On/Off-näppäimellä valitaan, onko hälytys päällä=ON vai pois päältä=OFF. Hälytyksen ollessa päällä näytön SET TEMP-kohdassa näkyy ALERT.
- Aseta hälytyslämpötila UP- ja DOWN-näppäimillä.
- Työnnä anturi keskelle paistin paksuinta kohtaa, ei luun tai jätteiden viereen. Pitkänomaiseen paistiin työnnä anturi pituussuuntaisesti.
- Paistin lämpötila näkyy kohdassa THERMO TEMP ja asetettu hälytyslämpötila kohdassa SET TEMP.
- Kun paisti saavuttaa asetetun lämpötilan, antaa lämpömittari äänimerkin, joka sammuu väliaikaisesti painamalla START/STOP. Hälytys kytkeytyy kokonaan pois päältä työntämällä ALERT-näppäin OFF-asentoon.

AJASTIN

- Paina HR-näppäintä asettaaksesi tunnit ja MIN asettaaksesi minuutit.
- Paina START/STOP aloittaaksesi ajanlaskun. Painamalla START/STOP uudestaan voidaan ajastin pysäyttää ja käynnistää uudelleen.
- Ajastin nollataan painamalla yhtäaikaan HR- ja MIN-näppäimiä. Ajastimen hälytysääni lakkaa, kun painetaan START/STOP-näppäintä.

°C/°F-ASTEIKKO

- Mittarin takana on °C/°F-kytkin, jolla voidaan valita Celsius- tai Fahrenheit-asteikko.

HUOM! Käsittele anturia ja anturijohtoa varoen:

- Piikin ja anturijohdon liitospaikka ei saa laittaa veteen.
- Anturijohtoa ei saa altistaa yli +200°C:n lämpötiloille.
- Johto ei saa koskea uunin seiniin tai vastuksiin.

- Näytössä näkyy Lo tai Hi mikäli anturi ei ole kunnolla kiinni pistokkeessa tai mikäli se on viallinen.
- Puhdista anturi jokaisen käytön jälkeen pyyhkimällä.
- Älä käytä mittaria mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- Lämpömittarin näyttöyksikköä ei saa altistaa korkeille lämpötiloille (max. +40°C), pölylle, kosteudelle tai iskuille. Nämä saattavat lyhentää lämpömittarin käyttöikää.
- Vaihda paristo, kun näyttö himmenee. Käytä vain uusia paristoja.
- Älä yritä korjata lämpömittaria itse. Lämpömittarin avaaminen ja sen sisäosien koskeminen voi vahingoittaa mittaria.
- Antureita on saatavana varaosana.

Mittausalue:	0..+200°C, resoluutio 1°C
Hälytysalue:	0..+200°C
Ajastin:	24 tuntia, tunnit, minuutit ja sekunnit
Paristo:	1 kpl 1,5V "AAA"
Näyttöyksikön mitat:	122 x 75 mm
Paino:	132 g

PAISTOLÄMPÖTILAT / UUNIN LÄMPÖTILA

Erilaisista makutottumuksista ym. seikoista johtuen paistolämpötilojen suosituksissa on suuria eroja. Tässä ohjeessa uunin lämpötila on matala, jolloin lihasta poistuu vähemmän nestettä ja lopputulos on mahdollisimman mehukas. Matala uunin lämpötila luonnollisesti pidentää paistoaikaa.

Ohjeen lähde: Keittiömestari Tero Laukkanen (tero.laukkanen@edu.hel.fi)

Lihalaji	Lihan sisälämpötila	Uunin lämpötila
Paahtopaisti (nauta/lammas)	54-58°C	90-120°C
Haudutettu paisti (patapaisti yms. ulko/kulmapaisti)	88-92°C	100-125°C
Lammaspaisti, kokonainen, luulla	60-66°C	90-125°C
Porsaan sisä/ulkofile	60-68°C	100-125°C
Joulukinkku, suolattu, luuton luulla	70-75°C 75-80°C	90-120°C
Broileri, kalkkuna	70-75°C	100-125°C
Lohi, kirjolohi, kokonainen fileenä, palana	54-56°C 50-52°C	125-150°C

Huomioithan myös seuraavat seikat:

- tarkista uunin lämpötila uunilämpömittarilla, tuotteen no 924
- ennen paistamista anna lihan lämmentä huoneen lämmössä
- työnnä anturi keskelle paistin paksuinta kohtaa, ei luun tai jätteiden viereen ja pitkänomaiseen lihaan/kalaan pituussuuntaisesti.
- jos broileri/kalkkuna ei ole suomalainen, käytä 75°C:n sisälämpötilaa
- paistamisen jälkeen anna lihan vetäytyä esim. folioon käärittynä noin 15-30 min.

DIGITAL STEKTERMOMETER ART.NR. 362 BRUKSANVISNING

FÖRE ANVÄNDNING

1. Fäst givarens stickkontakt i termometern.

2. Installation av batterierna

- Öppna locket på batteriluckan.
- Sätt i ett AAA-batteri med + och - åt rätt håll.
- Sätt tillbaka locket.

3. Avlägsna skyddsfolien ifrån displayen

4. Skjut strömknappen (POWER) till ON-läget

Kontrollera termometerns funktion med kokande vatten före stekningen. Ledningen eller skarven mellan givaren och ledningen får inte sänkas i vatten.

STEKNING

- Med ALERT On/Off-knappen väljer man om larmet är på =ON eller av =OFF. När larmet är påkopplad syns ALERT på område SET TEMP.
- Sätt larmtemperaturen med UP- och DOWN-knapparna.
- Stick in givaren i mitten på den tjockaste delen av steken. Se till att givaren inte vidrör ben.
- Stekens temperatur syns på område THERMO TEMP och larmtemperaturen på område SET TEMP.
- Larmet börjar ljuda när steken har uppnått den förinställda temperaturen. Larmet slutar när man trycker på START/STOP. Larmet kopplas av med att sätta ALERT-knappen till OFF-läge.

TIMER

- Tryck HR för att ställa in timmarna och MIN för att välja minuterna.
- Tryck START/STOP för att börja nedräkning av tiden. Genom att trycka på START/STOP en gång till kan man pausa nedräkningen och starta den igen.
- Timern nollställs genom att trycka på HR och MIN-knapparna samtidigt. Larmet slutar när man trycker på START/STOP-knappen.

VAL AV CELSIUS- / FAHRENHEIT-SKALAN

- Skalan kan bytas genom att trycka på °C/°F-knappen på termometerns baksida.

OBS! Behandla givaren och ledningen varsamt:

- Skarven mellan givaren och ledningen får inte sänkas i vatten.
- Ledningen får inte utsättas för temperaturer över +200°C.
- Ledningen får inte vidröra ugnens inre delar, väggar eller grillelement.

- Om kontakten inte är ordentligt ansluten till termometern eller ifall givaren är felaktig syns Lo eller Hi på displayen.
- Rengör alltid givaren efter användningen.
- Termometern får ej användas i mikrovågsugn eller bakugn.
- Termometerns display får inte utsättas för höga temperaturer (max. +40°C), damm, fuktighet, vatten eller slag. Det förkortar termometerns livslängd.
- Byt batteri när displayen försvagas. Byt endast till nya batterier.
- Försök inte reparera termometern själv. Öppnandet av termometern kan skada de inre delarna.
- Givare finns som reservdel.

TEKNISK SPECIFIKATION

Mätområde :	0..+200°C, upplösning 1°C
Larmområde:	0..+200°C
Timern:	24 h, timmar, minuter och sekunder
Batteri:	1 st. 1,5V "AAA"
Mått:	122 x 75 mm
Vikt:	132 g

STEKTEMPERATURER / UGNSTEMPERATUR

På grund av t.ex. olika smakvaror finns det olika rekommendationer gällande stektemperaturer. I denna anvisning är ugnstemperaturen låg för att köttet ska bli så saftigt som möjligt.

Källa: Köksmästare Tero Laukkanen (tero.laukkanen@edu.hel.fi)

Kötsort	Köttets temperatur	Ugnstemperatur
Rostbiff (nöt/lamm)	54-58°C	90-120°C
Grytstek	88-92°C	100-125°C
Lammstek, hel, med ben	60-66°C	90-125°C
Gris, inre/yttere file	60-68°C	100-125°C
Julskinka, saltad, utan ben	70-75°C	90-120°C
” ” med ben	75-80°C	
Kyckling, kalkon	70-75°C	100-125°C
Lax, hel	54-56°C	125-150°C
file, bit	50-52°C	

Observera också följande:

- kontrollera ugnens temperatur med ugnstermometer, art.nr. 924
- köttet ska vara rumstempererat före stekningen
- stick in givaren i mitten på den tjockaste delen av steken. Se till att givaren inte vidrör ben.
- om kycklingen inte är finsk, använd temperatur 75°C
- efter stekningen låt köttet vila i folie cirka 15-30 min.

SUOMEN LÄMPÖMITTARI OY