



Suomen Lämpömittari Oy

Käyttöohje
Bruksanvisning
Kasutusjuhend

Art.no 376



Käyttöohje auttaa sinua tutustumaan laitteeseen ja sen ominaisuuksiin. Siinä myös kerrotaan, kuinka mittari käynnistetään ja miten ongelmatilanteissa toimitaan. Tutustu käyttöohjeeseen huolellisesti ja säilytä se tulevaa käyttöä varten. Emme vastaa käyttöohjeen laiminlyönnistä aiheutuneista vioista.



TÄRKEÄÄ:

- Pidä mittari poissa lasten ulottuvilta.
- Äärimmäiset lämpötilat tai kovat iskut voivat vahingoittaa mittaria ja vääristää mittaustuloksia.
- Käytä pehmeää liinaa puhdistaessasi mittaria. Pesuaineet ja liuottimet voivat vahingoittaa laitetta.

- Älä yritä korjata laitetta itse. Laitteen avaaminen ja sisäosiin koskeminen voi vahingoittaa laitetta ja purkaa takuun. Ota yhteyttä ostopaikkaan tai maahantuojaan.
- Poista vanhat paristot välittömästi, etteivät ne vuoda ja vahingoita laitetta. Korvaa ne vain uusilla käyttämättömillä paristoilla.
- Käsittele paristoja varoen ja toimita käytetyt paristot niiden erilliskeräykseen.

TOIMINNOT

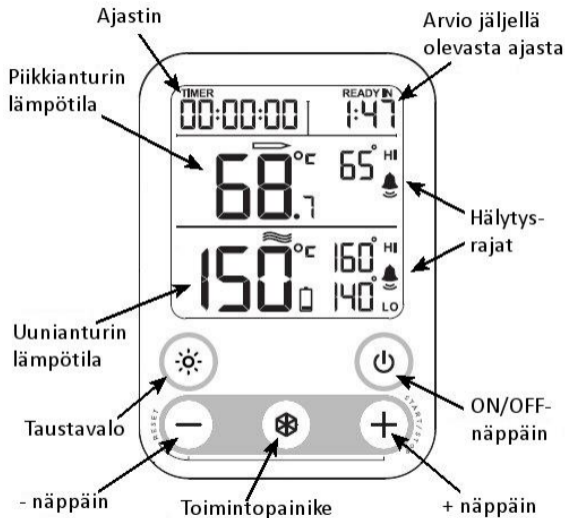
- Paistin ja uunin lämpötilan yhtäaikainen valvonta
- Voidaan käyttää uunissa, grillissä tai savustimessa
- Anturi ruostumatonta terästä, johdon pituus n. 120 cm
- Hälytysrajan voi säätää oman maun mukaan
- Myös alarajahälytys
- Hälytys kun asetettu raja saavutetaan
- Ajastin 24 h

- Taustavalo
- Magneettikiinnitys ja seisontatuki

Huomioi seuraavat seikat mittaria käyttäessäsi

- Mittarin anturi on kuuma uunista tai grillistä otettaessa. Käytä suojahanskoja.
- Älä käytä mittaria mikroaaltouunissa.
- Älä kiinnitä mittaria kuumalle pinnalle.
- Noudata varovaisuutta käsitellessäsi terävää piikkianturia.
- **Anturijohtoa ei saa altistaa yli +300°C lämpötiloille. Se ei saa olla suoraan liekin yläpuolella tai kosketuksissa sen kanssa.**
- Jos käytät mittaria leivinuunissa, varo ettei anturijohto vahingoitu uunin kuumissa osissa.
- Älä laita mittaria tai anturia astianpesukoneeseen.
- Varo uunin luukun teräviä reunoja, tarkista että johto tulee tiivisteiden välistä. Johtoa ei saa taittaa.

MITTARIN NÄYTTÖ



KÄYTTÖÖNOTTO

1. Kiinnitä anturi mittarin kylkeen.
2. Asenna paristot.
 - Avaa paristokotelon kansi ja aseta kaksi AAA 1.5V -paristoa paikoilleen siten että + ja – navat ovat oikeaan suuntaan. Kaikki näytön segmentit välähtävät näytössä.
 - Aseta kansi takaisin paikoilleen.
3. Mittari on valmis käytettäväksi.

Ennen mittarin käyttämistä on hyvä tarkistaa mittarin toiminta kiehuvässä vedessä varsinkin, jos edellisestä käyttökerrasta on jo aikaa. Aseta anturi kunnolla kuplivaan, kiehuvaan veteen. Mittarin tulisi näyttää 100 celsiusastetta virherajojen puitteissa.

MITTARIN KÄYTTÖ

ON/OFF-näppäimellä mittari käynnistetään ja sammutetaan. Jos pidät **ON/OFF**-näppäintä pohjassa noin kahden sekunnin ajan, lämpötilayksikkö vaihtuu Fahrenheitiksi.

Taustavalo

Taustavalo menee päälle muutamaksi sekunniksi painamalla Taustavalo-näppäintä.

Magneettikiinnitys

Mittarin takapinnassa on magneetti, jolla sen voi kiinnittää metallipintaan kuten uuniin tai grilliin. Mittari voi myös seistä seisontatuen varassa.

Arvio jäljellä olevasta ajasta

Mittari antaa arvion ruuan valmistumisajankohdasta, kun käytössä on piikkianturin ylärajahälytys. Jos hälytys on asetettu sekä ylä- että alarajalle, arviointitoimintoa ei voi käyttää. Näytössä näkyy EST, kun arviota lasketaan.

Ajastimen käyttö

Ajan laskeminen alaspäin

Pidä toimintopainiketta alhaalla parin sekunnin ajan. Ajastimen tunnit alkavat vilkkua. Aseta tunnit + ja – näppäimillä. Paina sen jälkeen uudestaan toimintopainiketta ja aseta minuutit ja sekunnit samalla tavalla. Ajanlasku aloitetaan painamalla + näppäintä. Kun aika on kulunut, mittari hälyttää ja alkaa laskea aikaa hälytyksen alkamisesta. Hälytys lakkaa mitä tahansa näppäintä painamalla. Ajastin nollataan painamalla yhtä aikaa + ja – näppäimiä.

Ajan laskeminen ylöspäin

Ajanotto käynnistyy ja lopetetaan painamalla + näppäintä kun ajastimen aika on 00:00:00. Nollaus tapahtuu painamalla + ja – näppäimiä yhtä aikaa.

Hälytysrajojen asettaminen

Voit asettaa lämpötiloille sekä ylä- että alarajahälytyksen. Molemmat on hyvä asettaa, jos haluat lämpötilan pysyvän tietyssä vaihteluvälissä esimerkiksi uunissa tai friteerausöljyssä.

Alarajahälytystä voit käyttää myös esimerkiksi ruokia jäähdyttäessä. Ylärajahälytystä käytetään ruokien paistamisessa.

- Paina toimintonappia päästäksesi hälytystilaan. Piikkianturin ylärajahälytys (HI) näkyy näytöllä.
- Paina ON/OFF-näppäintä aktivoiaksesi hälytyksen ja päästäksesi asettamaan hälytysrajan. Arvo muuttuu + ja – näppäimillä.
- Toimintopainikkeella pääset asettamaan seuraavan hälytysrajan seuraavassa järjestyksessä: piikkianturin alarajahälytys (LO), uunin ylärajahälytys (HI) ja uunin alarajahälytys (LO).

- Aseta hälytysrajat samalla tavalla jokaiseen. Voit myös jättää hälytyksen aktivoimatta, jos sille ei ole tarvetta.
- Lopuksi mittari palaa normaalitilaan.
- ON/OFF-painikkeella voit hälytystilassa ollessasi kytkeä eri hälytykset päälle tai pois päältä.

Hälytys päällä



Hälytys pois päältä



Anturi

Anturissa on kaksi sensoria, piikkianturi ruuan lämpötilan mittaamiseen ja uunisensori uunin tai grillin lämpötilan mittaamiseen. Anturin kärki on ohut (2 mm), jotta se on helppo työntää lihaan ja mittaus tapahtuu mahdollisimman nopeasti. Tyypillinen vasteaika on noin 5–7 sekuntia.



Anturi on vesitiivis, ja sen voi upottaa nesteeseen. Liitos mittariin ei kuitenkaan ole vesitiivis, joten anturia ei voi pestä astianpesukoneessa.


Käyttöään pidentämiseksi suosittelemme, että säilytät anturijohdon kerällä, ja vältät sen taivuttamista terävälle mutkalle. Anturijohdon pituus on noin 120 cm.

Kattilasta mittaaminen

Aseta pidike kiinni kattilan reunaan. Työnnä anturi vinosti pidikkeen reiän läpi. Huomioi että anturin kärki ei saa olla kiinni kattilan pohjassa.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Paristonvaihto

Mittarin näyttöön uunin lämpötilan viereen ilmestyy paristo-symboli  kun on aika vaihtaa paristot.

Puhdistus

Anturi puhdistetaan käsin lämpimällä vedellä. Sitä ei saa laittaa tiskikoneeseen. Näyttöyksikkö pyyhitään veteen kostutetulla rätillä. Sen pinta voi vahingoittua liuottimista tai puhdistusaineista.

ONGELMATILANTEET

Mittarin näytössä ei näy mitään

- Paina ON/OFF-näppäintä kytkeäksesi virran mittariin.
- Varmista että paristot on asennettu oikein päin.
- Vaihda paristot.

Mittarin näyttää väärin

- Vaihda paristot.
- Varmista että anturijohto on kunnolla kiinni mittarissa. Kuivaa liitos tarvittaessa.

Näytössä - - -°C

- Kytke anturi kiinni mittariin.
- Tarkista että anturi on kunnolla kiinni mittarissa.
- Onko lämpötila mittausalueen ulkopuolella?

Lihan lämpötila on liian korkea

- Tarkista anturin asento lihassa. Onko se tarpeeksi syvällä?

Mikäli näistä neuvoista ei ole apua, ota yhteyttä tuotetukeemme, tuki@suomenlampomittari.fi tai 094774560.

Antureita on saatavana varaosana verkkokaupassamme www.lampomittari.fi.

TEKNINEN ERITTELY

Mittausalue	piikki	-40..+300°C
	uuni	-20..+300°C
Resoluutio	piikki	0,1°C
	uuni	1°C
Tarkkuus		±1°C alueella -20..+150°C
Ajastin		23 h 59 min 59 sek

Paristot 2 kpl AAA 1.5V (eivät sisälly pakkaukseen)

Mitat 60 × 20 (96) × 99 (61) mm

Paino 80 g (ilman paristoja)



Huom! Tämä laite täyttää Euroopan Unionin direktiivien vaatimukset kierrätyksen suhteen. Älä heitä laitetta kotitalousjätteisiin, vaan toimita käytöstä poistettu laite elektroniikkaromun erilliskeräykseen ja paristot paristojen erilliskeräykseen

Suomen Lämpömittari Oy, Yrityspiha 7, 00390 Helsinki

www.suomenlampomittari.fi

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:

- Anna lihan lämmetä huoneenlämmössä ennen paistamista.
- Työnnä anturi keskelle paistin paksuinta kohtaa, ei luun tai jänteiden 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.

Stek- och ugnstermometer Art.nr. 376 BRUKSANVISNING

För att förenkla handhavandet av termometern läs först manualen noggrant. I manualen går man igenom termometerens funktioner och informerar om hur man löser eventuella problem. Vi ansvarar inte för skador som uppkommit genom försummande av dessa instruktioner.



VIKTIGT:

- Håll termometern utom syn och räckhåll ifrån barn.
- Termometern får inte bli utsatt för extrema temperaturer, damm, eller slag. Det kan förvränga mätresultat eller förkorta termometerens livslängd.
- Använd en mjuk trasa för att rengöra termometern. Tvättmedel och lösningsmedel kan skada termometern.

- Försök inte reparera termometern själv. Öppnandet av termometern kan skada de inre delarna och garantin upphör. Ta kontakt med försäljaren eller importören.
- Avlägsna gamla batterier omedelbart. Byt endast till nya batterier.
- Hantera batterierna försiktigt och återlämna uttjänta batterier till återvinning.

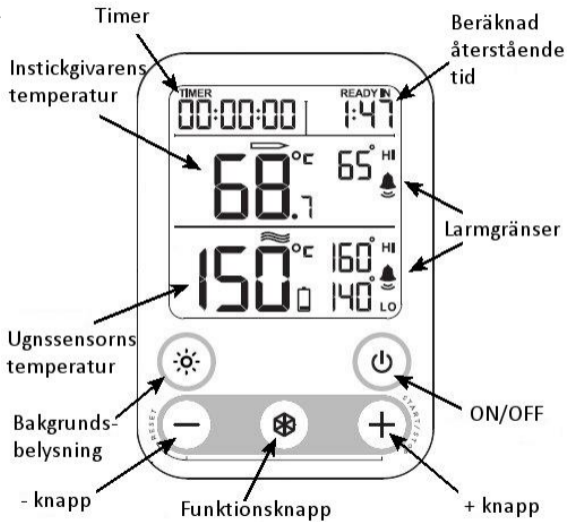
FUNKTIONER

- Samtidig övervakning av stek- och ugnstemperaturer
- Kan användas i ugn eller grill
- Givare av rostfritt stål, kabel ca 120 cm lång
- Justerbart larm
- Även larm för nedre gräns för kylning
- Larm när larmgränsen uppnås
- Timer 24 h
- Bakgrundsbelysning
- Magnetfäste och bordsstöd

Beakta följande när du använder termometern

- Givaren är het när den tas ut ifrån ugnen eller grillen. Använd skyddshandskar.
- Använd ej i mikrovågsugnen.
- Fäst ej på en varm yta.
- Hantera den vassa instickgivaren försiktigt.
- **Givarkabeln får inte utsättas för temperaturer över +300°C. Den får inte vara i närhet av grillens låga.**
- Om man använder termometern i en bakugn, måste man akta att ugnens lucka eller andra heta delar inte skadar ledningen.
- Termometern eller givaren får ej tvättas i diskmaskinen.
- Akta vassa kanter i ugnsluckan. Man får inte bryta ledningen.

DISPLAYENS DELAR



FÖRE ANVÄNDNING

1. Fäst givarens stickkontakt i termometern.
2. Installera batterierna-
 - Öppna locket på batteriluckan och sätt i två AAA-batterier med + och – åt rätt håll. Alla displayens segment blinkar kort.
 - Sätt tillbaka locket.
3. Termometern är färdig för användning.

Det är bra att kontrollera termometern i kokande vatten speciellt om den har varit oanvänd under en längre tid. Sänk ner givaren i stormkokande vatten. Termometern visar inom dess toleransnivåer ungefär 100 grader.

ANVÄNDNING AV TERMOMETERN

ON/OFF-knappen används för att starta och stänga av termometern. Om man håller ON/OFF-knappen nere i ca två sekunder byts skalan till Fahrenheit.

Bakgrundsbelysning

Bakgrundsbelysningen startas för några sekunder när man trycker på dess knapp.

Magnetfäste

Det finns magnet på termometerns baksida. Med den kan termometern fästas på en metallyta som ugn eller grill.

Beräknad återstående tid

Om larmet för instickgivarens övre gräns är aktiverad, uppskattar termometern tiden som är kvar tills maten är klar. Det syns EST på displayen när tiden beräknas. Om man har satt larmgräns för både övre och nedre gräns kan inte uppskattningen användas.

Användning av timer

Nedräkning

Håll funktionsknappen nere i några sekunder. Timmarna börjar blinka. Ställ in timmarna med + och – knapparna. Tryck igen på funktionsknappen och ställ in minuterna och sekunderna på samma sätt. Tidräkningen börjas med + knappen. När timern har räknat ner till 00.00.00 samt en ljudsignal hörs och timern börjar räkna tid från larmets början. Larmet kan stängas av med att trycka på vilken knapp som helst. Timern nollställs genom att trycka samtidigt på + och – knapparna.

Uppräkning

Uppräkningen startas och avslutas med att trycka på + knappen när timerns tid är 00.00.00. Tryck på + och – knapparna samtidigt för att nollställa timern.

Inställning av larmgränser

Man kan ställa både övre och nedre larmgräns för temperaturerna. Man kan ställa både ifall man vill följa temperaturen inom ett visst område i ugnen eller t.ex. i friteringsolja.

Larm för nedre gränsen kan användas vid nedkylning av maten. Larm för övre gränsen används för stekning.

- Tryck på funktionsknappen för att komma till larmläget. Övre gräns för instickgivaren (HI) blinkar på displayen.
- Tryck på ON/OFF för att aktivera larmet och ställa in larmgränsen. Värdet ändras med + och – knapparna.

- Med funktionsknappen kan man ställa larmgränserna i följande ordning: instickgivarens nedre gräns (LO), ungttemperaturens övre gräns (HI) och ungttemperaturens nedre gräns (LO).
- Ställ in gränserna på samma sätt för alla temperaturer. Lämna larmet inaktiverat om det inte behövs.
- Till slut återvänder termometern till normalt läge.
- Med ON/OFF-knappen kan man aktivera och inaktivera larm när man är i larmläget.

Larmet på



Larmet av



Givare

Givaren har två sensorer, instickgivare för att mäta matens temperatur och ugnssensor för att mäta ugnen eller grillens temperatur. Givarens spets är tunn (2 mm) vilket gör det lättare att föra in givaren i köttet. Den tunna spetsen förkortar reaktionstiden så att mätningen går snabbare. En typisk responstid för instickgivaren är ca 5–7 sekunder.



Givaren är vattentät och kan sänkas i vätska, men kontakten till termometern är inte vattentät så givaren får ej diskas i diskmaskinen.


För maximal livslängd rekommenderas det att givarens kabel förvaras ihoprullad och att man undviker att göra skarpa böjar på kabeln. Antennkabelns längd är ca 120 cm.

Mätning i en kastrull

Sätt klämman fast på kanten av kastrullen. För givaren snett genom hålet i klämman. Beakta att givaren ej får vidröra botten på kastrullen.

UNDERHÅLL

Batteribyte

Batterisymbolen  syns på displayen bredvid ugnstemperaturen när det är dags att byta batterierna.

Rengöring

Givaren rengörs för hand med varmt vatten. Den får ej diskas i diskmaskinen. Displayen rengörs med en fuktig trasa. Tvättmedel och lösningsmedel kan skada ytan.

PROBLEMSITUATIONER

Inget syns på displayen

- Tryck på ON/OFF-knappen för att starta termometern.
- Kontroller att batterierna har installerats rätt.
- Byt batterierna.

Termometern visar fel

- Byt batterierna.
- Kontrollera att givaren är ordentligt ansluten till displayen. Torka anslutningen vid behov.

-- °C på displayen

- Anslut givaren till displayen.
- Kontrollera att givaren är ordentligt ansluten till displayen.
- Är temperaturen utanför mätområdet?

Instickgivarens visning

- Kontrollera givarens placering i köttet. Är givaren instucken tillräckligt djupt.

Om dessa råd inte hjälper, ta kontakt med vår support, tuki@suomenlampomittari.fi eller 094774560.

Givare finns som reservdel i vår webbutik: www.lampomittari.fi.

Mätområde	instickgivare	-40..+300°C
	ugn	-20..+300°C
Upplösning	instickgivare	0,1°C
	ugn	1°C
Noggrannhet		±1°C på området -20..+150°C
Timer		23 h 59 min 59 sek
Batterier		2 st. AAA 1.5V (ingår ej)

Mått

60 × 20 (96) × 99 (61) mm

Vikt

80 g (utan batterier)



Obs! Denna apparat uppfyller kraven i Europeiska Unionens WEEE-direktiv. Den får inte placeras i hushållsavfall, utan uttjänta apparater skall återlämnas till elektronikavfall och batterierna till batteriinsamling.

Suomen Lämpömittari Oy, Yrityspiha 7, 00390 Helsinki

www.suomenlampomittari.fi

STEKTEMPERATURER / UGNSTEMPERATUR

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

Källa: Köksmästare Tero Laukkanen

Köttsort	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/yttre 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:

- 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.

Kasutusjuhend aitab tutvuda seadme ja selle omadustega. Selles kirjeldatakse ka, kuidas seadet käivitada ja mida teha töötõrke korral. Kasutusjuhendiga tuleb hoolikalt tutvuda ja hoida see alles edaspidise kasutamise jaoks. Tootja ei võta mingit vastutust kasutusjuhendi eiramisest põhjustatud tõrgete eest.



OLULINE TEAVE

- Mõõturit tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Äärmuslikud temperatuurid või tugevad löögid võivad mõõturit kahjustada ja mõõtmistulemusi moonutada.
- Termomeetri puhastamiseks kasutada pehmet lappi. Pesuvahendid ja lahustid võivad seadet kahjustada.

- Seadet ei tohi ise parandada. Seadme avamine ja siseosade puudutamine võib seadet kahjustada ja põhjustada garantii katkemise. Võtta ühendust seadme müüja või importijaga.
- Vanad patareid tuleb kohe eemaldada, et need ei lekiks ega kahjustaks seadet. Need tohib asendada ainult uute, kasutamata patareidega.
- Patareisid tuleb käsitseda ettevaatlikult ja kasutatud patareid tuleb viia ohtlike jäätmete kogumispunkti.

FUNKTSIOONID

- Korraga prae ja ahju temperatuuri jälgimine.
- Võib kasutada ahjus, grillis või suitsuahjus.
- Andur on roostevabast terasest, juhtme pikkus u 120 cm.
- Hoiatuspiiri saab seada kasutaja soovi kohaselt.
- Alumise piiri hoiatus.

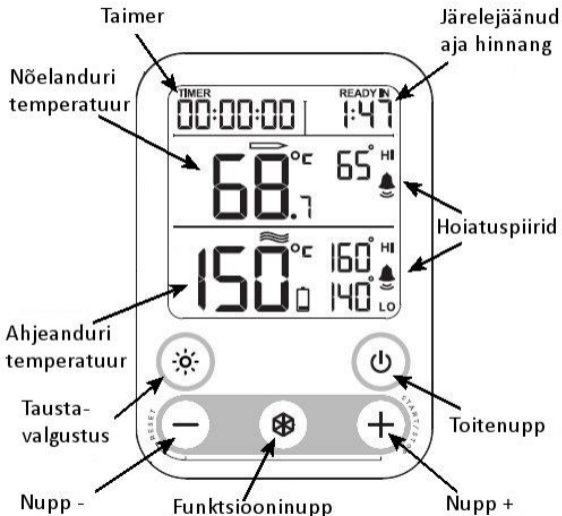
- Hoiatus seatud piirväärtuse saavutamisel.
- 24 h taimer.
- Taustavalgustus.
- Magnetkinnitus ja tugijalg.

Termomeetri kasutamisel tuleb pöörata tähelepanu järgmisele

- Termomeetri andur on ahjust või grillist võttes kuum. Kasutada kaitsekindaid.
- Termomeetrit ei tohi kasutada mikrolaineahjus.
- Termomeetrit ei tohi kinnitada kuumale pinnale.
- Teravat nõelandurit tuleb käsitseda ettevaatlikult.
- **Anduri juheteid ei tohi hoida temperatuuril üle +300 °C. See ei tohi olla otse leegi kohal ega sellega kokkupuutes.**

- Kui termomeetrit kasutatakse leivaküpsetusahjus, tuleb jälgida, et anduri juhe ei kahjustu vastu ahju kuumi osi.
- Termomeetrit ega andurit ei tohi panna nõudepesumasinasse.
- Vältida ahjuukse teravaid servi ja kontrollida, et juhe on suunatud tihendite vahelt. Juhet ei tohi murda.

TERMOMEETRI NÄIDIK



KASUTUSELEVÕTMINE

1. Ühendada andur termomeetriga.
2. Paigaldada patareid.
 - Avada patareipesa kaas ja paigaldada kaks AAA-tüüpi 1,5 V patareid nii, et klemmid + ja – on õiges suunas. Kõik näidiku segmendid süttivad hetkeks.
 - Asetada kaas tagasi oma kohale.
3. Termomeeter on nüüd kasutusvalmis.

Enne termomeetri kasutamist tasub termomeetri töötamist kontrollida keeva veega, eriti siis kui eelmisest kasutuskorrast on palju aega möödas. Asetada andur korralikult mullitavasse, keevasse vette. Termomeeter peab näitama 100 °C (arvestades mõõtetäpsust).

TERMOMEETRI KASUTAMINE

Toitenupu abil lülitatakse termomeeter sisse ja välja. Kui hoida toitenuppu umbes kahe sekundi jooksul alla vajutatuna, vahetub temperatuuriühik Fahrenheiti kraadideks.

Taustavalgustus

Kui vajutada taustavalgustuse nuppu, lülitub taustavalgustus mõneks sekundiks sisse.

Magnetkinnitus

Termomeetri tagaküljel on magnet, mille abil selle saab kinnitada metallpinna, näiteks ahju või grilli külge. Termomeetri saab panna ka tugijalale toetatuna seisma.

Järelejäänud aja hinnang

Kui nõelanduri temperatuuri ülemise piiri hoiatus on sisse lülitatud, annab termomeeter hinnangu toidu valmimisaja kohta. Kui kasutusel on nii ülemise piiri kui ka alumise piiri hoiatus, ei saa hinnangufunktsiooni kasutada. Hinnangu arvutamise ajal näidatakse näidikul tähist EST.

Taimeri kasutamine

Aja tagasilugemine

Hoida funktsiooninupp paari sekundi jooksul alla vajutatuna. Taimeri tundide number hakkab vilkuma. Seada nuppude + ja – abil tundide väärtus. Seejärel vajutada uuesti funktsiooninupp ja seada samal viisil ka minutite ja sekundite väärtus. Aja lugemise alustamiseks vajutada nupp +. Kui eelseatud aeg on kulunud, annab termomeeter hoiatuse ja hakkab lugema aega alates hoiatusest. Hoiatuse väljalülitamiseks vajutada mistahes nupp. Taimeri nullimiseks vajutada korraga nuppe + ja –.

Aja edasilugemine

Aja lugemine käivitatakse ja lõpetatakse + nupuga, kui taimer aeg on 00:00:00. Nullimiseks vajutada korraga nuppe + ja –.

Hoiatuspiiride seadmine

Seada saab nii alumise kui ka ülemise temperatuuripiiri hoiatuse. Mõlemad on vaja seada siis, kui soovitakse hoida teatud temperatuurivahemikku (näiteks ahjus või friteerimisõlis).

Alumise piiri hoiatust võib kasutada ka näiteks toidu jahutamisel. Ülemise piiri hoiatust kasutatakse toidu küpsetamisel.

- Hoiatusrežiimi sisenemiseks vajutada funktsiooninuppu. Näidikul näidatakse nõelanduri ülemise piiri hoiatust (HI).

- Hoiatuse rakendamiseks ja hoiatuspiiri seadmiseks vajutada toitenuppu. Seadeväärtuste muutmise toimub nupuga + või –.
- Funktsiooninupu abil saab seada järgmised hoiatused järgmises järjestuses: nõelanduri alumise piiri hoiatus (LO), ahju ülemise piiri hoiatus (HI), ahju alumise piiri hoiatus (LO).
- Kõikide hoiatuspiiride seadmine toimub samal viisil. Kui hoiatust ei ole vaja, võib selle jätta rakendamata.
- Lõpuks naaseb termomeeter tavarežiimile.
- Toitenupu abil saab hoiatusrežiimil erinevaid hoiatusi sisse ja välja lülitada.

Hoiatus sisse lülitatud



Hoiatus välja lülitatud



Andur

Koos on kaks andurit: toidu temperatuuri mõõtmise nõelandur ja ahju või grilli temperatuuri mõõtmise andur. Nõelanduri ots on peenike (2 mm), seda on lihtne liha sisse torgata ja mõõtmine toimub väga kiiresti. Tüüpiline mõõtmisaeg on umbes 5–7 sekundit.




Andur on veekindel ja selle võib sukeldada vedelikku. Termomeetriga ühendamise pistik ei ole siiski veekindel, mistõttu ei tohi andurit pesta nõudepesumasinas.

Kasutuskestuse pikendamiseks on soovitatav anduri juhet hoida kokkukerituna ja vältida selle murdmist terava nurga all. Anduri juhe on umbes 120 cm pikk.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Patareide vahetamine

Kui patareid on vaja välia vahetada, ilmub termomeetri näidikule temperatuuri näidu kõrvale patareisümbol. 

Puhastamine

Andurit tuleb pesta käsitsi sooja veega. Seda ei tohi panna nõudepesumasinasse. Termomeetri näidikumoodul pühkida puhtaks vees niisutatud lapiga. Lahustid või puhastusained võivad seadme pinda kahjustada.

TÖRKED

Termomeetri näidikul puudub näit

- Termomeetri sisselülitamiseks vajutada toitenuppu.
- Kontrollida, et patareid on paigaldatud õigetpidi.
- Vahetada patareid välja.

Termomeeter näitab valesti

- Vahetada patareid välja.
- Kontrollida, et anduri juhe on termomeetriga korralikult ühendatud.
- Vajaduse korral kuivatada pistik.

Näidikul näidatakse -- °C

- Ühendada andur termomeetriga.
- Kontrollida, et anduri juhe on termomeetriga korralikult ühendatud.
- Kas temperatuur on väljaspool termomeetri mõõteulatust?

Liha temperatuur on
liiga kõrge

→ Kontrollida anduri asendit lihas. Kas see on piisavalt
sügaval?

Kui need nõuanded ei aita, tuleb võtta ühendust klienditoega
tuki@suomenlampomittari.fi.



Tähelepanu! Kasutuselt kõrvaldatud seade tuleb viia elektronikajäätmete
kogumiskohta ja patareid patareide kogumiskohta.

TEHNILISED ANDMED

Mõõtepiirkond	nõelandur	-40 ... +300°C
	ahjuandur	-20 ... +300°C
Eraldusvõime	nõelandur	0,1°C
	ahjuandur	1°C
Täpsus	±1 °C mõõtepiirkonnas	-20 ... +150°C
Taimer	23 h 59 min 59 s	
Patareid	2 tk, AAA 1,5 V (ei kuulu tarnekomplekti)	
Mõõtmed	60 × 20 (96) × 99 (61) mm	
Mass	80 g (ilma patareideta)	

LIHA SISETEMPERATUUR / PRAEAHJU TEMPERATUUR

Vastavalt erinevatele maitseharjumustele jm seikadele on praetemperatuuri soovitused erinevad. Käesolevas soovituses on kasutusel madal praeahju temperatuur, mille tulemusena eritub lihast vähem vedelikku ja lõpptulemus on võimalikult mahlakas. Madal praeahju temperatuur pikendab loomulikult küpsetusaega.

Lihalaad	Liha sisetemperatuur	Praeahju temperatuur
Lihapraad (loom/lammas)	54-58°C	90-120°C
Hautatud praad	88-92°C	100-125°C
Lambapraad	60-66°C	90-125°C
Sea sise/välisfilee	60-68°C	100-125°C

Jõulusink, soolatud, luuga	70-75°C	90-120°C
” ” luuta	75-80°C	
Broiler, kalkun	70-75°C	100-125°C
Lõhe, forell	54-56°C	125-150°C
fileena	50-52°C	

Parima tulemuse saavutamiseks:

- kontrollige ahju temperatuuri ahjutermostaadiga, toode nr. 924.
- enne küpsetamist hoidke liha toatemperatuuril.
- suruge andur prae keskkoha, vältige kondi või kõõluse lähedale sattumist.
- keerake küpsenud liha fooliosse 15-30 minutiks.

SUOMEN LÄMPÖMITTARI OY

Yrityspiha 7, 00390 Helsinki

www.suomenlampomittari.fi