



**Bruksanvisning för digital stektermometer**

**Bruksanvisning for digitalt steketermometer**

**Instrukcja obsługi cyfrowego widelca z termometrem do  
pieczenia**

**Operating Instructions for Digital Meat Thermometer**

**943097**



**Värna om miljön!**

Får ej slängas bland hushållssopor! Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som skall återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

**Verne om miljøet!**

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponenter som skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

**Dbaj o środowisko!**

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmemy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

**Care for the environment!**

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

**SE** - Bruksanvisning i original

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon

0200-88 55 88.

[www.jula.se](http://www.jula.se)

**NO** - Bruksanvisning (Oversettelse av original bruksanvisning)

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon

67 90 01 34.

[www.jula.no](http://www.jula.no)

**PL** - Instrukcja obsługi (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie

z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

[www.jula.pl](http://www.jula.pl)

**EN** - Operating instructions (Translation of the original instructions)

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

[www.jula.com](http://www.jula.com)

Tillverkare/ Produsent / Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

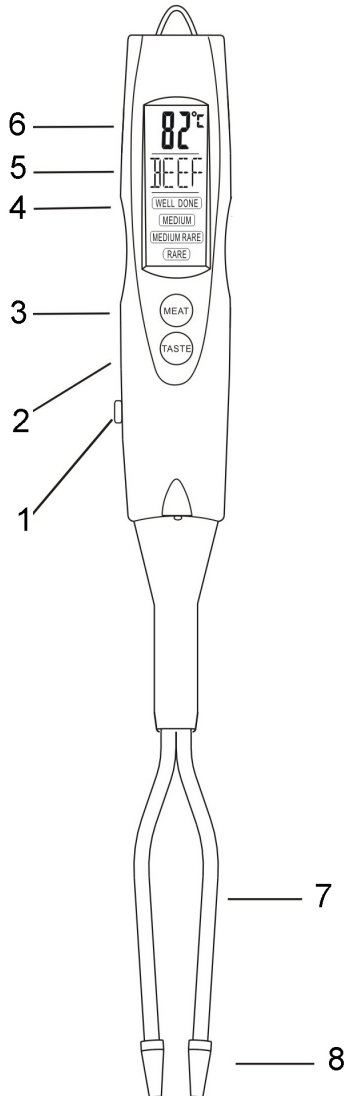
Jula Norge AS, Solheimsveien 30, 1473 LØRENSKOG

2020-11-03

© Jula AB

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

## BESKRIVNING



1. Strömbrytare för LED-belysning PÅ/AV
2. Tillagningsgrad  
WELL DONE – Väl genomstekt  
MEDIUM – Medium  
MEDIUM RARE – Lite blodigt  
RARE – Blodigt
3. Köttsort  
BEEF – Nöt  
VEAL – Kalv  
LAMB – Lamm  
PORK – Fläsk  
CHICKEN – Kyckling  
TURKEY – Kalkon
4. Tillagningsgrad
5. Köttsort
6. Digital termometer
7. Gaffel i rostfritt stål med temperaturgivare
8. Spets skydd

## HANDHAVANDE

Elektronisk, digital stektermometer med programmeringsmeny för tillagning.

### Sätta i batterier

1. Öppna batterilocket i änden av handtaget.
2. Sätt i 2 nya AAA-batterier med polerna i angiven riktning.
3. Stäng batterilocket.

### PÅ/AV

Tryck på knappen MEAT för att slå på termometern. Håll knappen intryckt i 2 sekunder för att slå av. Termometern stängs automatiskt av efter 10 minuter utan aktivitet. De senaste inställningarna sparas.

## Inställning av köttstort och tillagningsgrad

1. Välj köttstort genom att trycka på knappen MEAT. För varje tryckning växlar alternativen enligt nedan. BEEF → VEAL → LAMB → PORK → CHICKEN → TURKEY → --- (inget val).
2. Välj hur genomstekt köttet ska vara med knappen TASTE. Valt alternativ markeras med en pil (►) i teckenfönstret. Varje gång du trycker på knappen ändras tillagningsgraden enligt nedan:  
WELL DONE → MEDIUM → MEDIUM RARE → RARE.

### OBS!

Köttstorten avgör vilka alternativ som kan väljas för tillagningsgraden. Exempel: för kalvkött kan bara WELL DONE & MEDIUM väljas och visas.  
Nedan anges rekommenderade temperaturer.

Tillagningsgrad/ köttstort	Nöt	Kalv	Lamm	Fläsk	Kyckling / kalkon
Väl genomstekt	Minst 78 °C	Minst 78 °C	70–78 °C	Minst 78 °C	Minst 78 °C
Medium	70–78 °C	70–78 °C	73–78 °C	71–78 °C	–
Lite blodigt	64–73 °C	–	64–73 °C	–	–
Blodigt	60–64 °C	–	–	–	–
Inte färdigstekt	Lägre än 59 °C	Lägre än 70 °C	Lägre än 62 °C	Lägre än 70 °C	Lägre än 81 °C

\* Temperaturgränserna varierar efter personlig smak och användaren kan läsa av stektermometern och själv avgöra vid vilken temperatur köttet är färdigstekt.  
Fabriksinställd noggrannhet: 1 °C/F.

## Temperaturmätning

1. Tryck termometern halvvägs genom den tjockaste delen av köttet
2. Vänta 15–20 sekunder på att givaren ska registrera temperaturen.
3. Pilen vid aktuell tillagningsgrad börjar blinka. När köttets temperatur stiger till nästa nivå börjar även pilen för denna nivå blinka.
4. När den förinställda tillagningsgraden har uppnåtts börjar temperatursiffrorna blinka och det hörs en ljudsignal som anger att köttet är färdigstekt.
5. Tryck på knappen MEAT eller TASTE för att stänga av blinkandet och ljudsignalen.
6. Dra ut termometern när temperaturen har lästs av.

## Ytterligare mätning

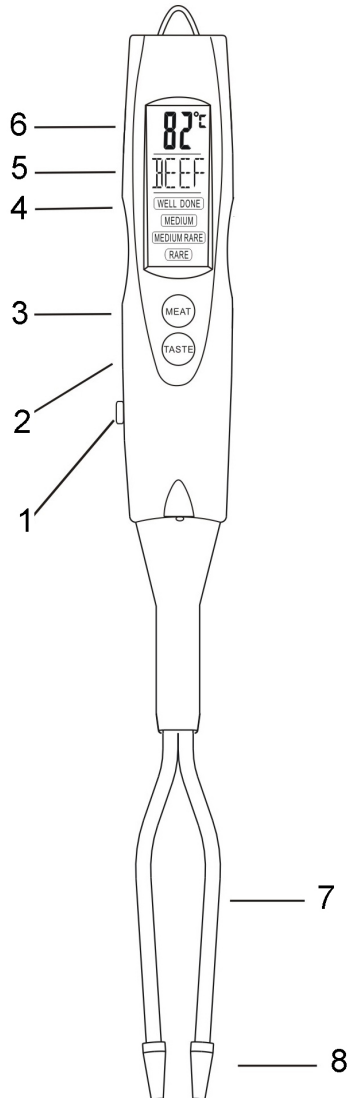
Om du vill göra en ny mätning direkt efter den första trycker du på knappen MEAT eller TASTE för att stänga av blinkandet och ljudsignalen. Därmed är stektermometern klar för ny mätning. Observera att mätningen kan gå snabbare om gaffeln fortfarande är varm.

### OBS!

- Stick alltid in stektermometern i den tjockaste delen av köttet, eftersom tunnare delar blir genomstekta snabbare, vilket ger felaktig mätning.
- Undvik ben och delar med mycket fett.
- Diska termometergaffeln med varmt vatten och diskmedel efter varje användningstillfälle.
- Tål ej att vara permanent i ugnen.

**Les bruksanvisningen nøye før bruk!**

**BESKRIVELSE**



1. Strømbryter for LED-lys PÅ/AV
2. Tilberedningsgrad  
WELL DONE – Godt stekt  
MEDIUM – Medium  
MEDIUM RARE – Litt blodig  
RARE – Blodig
3. Kjøttslag  
BEEF – Okse  
VEAL – Kalv  
LAMB – Lam  
PORK – Svin  
CHICKEN – Kylling  
TURKEY – Kalkun
4. Tilberedningsgrad
5. Kjøttslag
6. Digitalt termometer
7. Gaffel i rustfritt stål med temperatursensor
8. Spissbeskyttelse

**BRUK**

Elektronisk, digitalt steketermometer med programmeringsmeny for tilberedning.

**Sette inn batterier**

1. Åpne batterilokket i enden av håndtaket.
2. Sett inn 2 nye AAA-batterier med polene i angitt retning.
3. Lukk batterilokket.

**PÅ/AV**

Trykk på MEAT-knappen for å slå på termometeret. Hold knappen inne i 2 sekunder for å slå av. Termometeret slås automatisk av etter 10 minutter uten aktivitet. De siste innstillingene lagres.

## Inställning av köttstort och tillagningsgrad

1. Velg kjøttslag ved å trykke på MEAT-knappen. For hvert trykk endres alternativene i rekkefølgen nedenfor. BEEF → VEAL → LAMB → PORK → CHICKEN → TURKEY → – – – (ingenting valgt).
2. Velg hvor gjennomstekt kjøttet skal være, med TASTE-knappen. Valgt alternativ markeres med en pil (▶) i displayet. For hvert trykk endres tilberedningsgraden i rekkefølgen nedenfor: WELL DONE → MEDIUM → MEDIUM RARE → RARE.

### OBS!

Kjøttslaget avgjør hvilke alternativer som kan velges for tilberedningsgraden. Eksempel: For kalvekjøtt kan bare WELL DONE og MEDIUM velges og vises. Nedenfor ser du anbefalte temperaturer.

Tilberedningsgrad/ kjøttslag	Okse	Kalv	Lamm	Svin	Kylling / kalkun
Godt stekt	Minst 78 °C	Minst 78 °C	70–78 °C	Minst 78 °C	Minst 78 °C
Medium	70–78 °C	70–78 °C	73–78 °C	71–78 °C	–
Litt blodig	64–73 °C	–	64–73 °C	–	–
Blodig	60–64 °C	–	–	–	–
Ikke ferdigstekt	Lavere enn 59 °C	Lavere enn 70 °C	Lavere enn 62 °C	Lavere enn 70 °C	Lavere enn 81 °C

\*Temperaturrensene varierer etter personlig smak, og brukeren kan lese av steketermometeret og selv avgjøre hvilken temperatur kjøttet er ferdigstekt ved. Fabrikkinnstilt nøyaktighet: 1 °C/F.

## Temperaturmåling

1. Stikk termometeret halvveis gjennom den tykkeste delen av kjøttet
2. Vent 15–20 sekunder på at sensoren skal registrere temperaturen.
3. Pilen ved den aktuelle tilberedningsgraden begynner å blinke. Når temperaturen i kjøttet stiger til neste nivå, begynner pilen for dette nivået å blinke.
4. Når den forhåndsinnstilte tilberedningsgraden er oppnådd, begynner temperaturtallene å blinke, og du hører et lydsignal som angir at kjøttet er ferdigstekt.
5. Trykk på MEAT- eller TASTE-knappen for å stoppe blinkingen og lydsignalet.
6. Trekk ut termometeret når temperaturen er avlest.

## Ytterligere måling

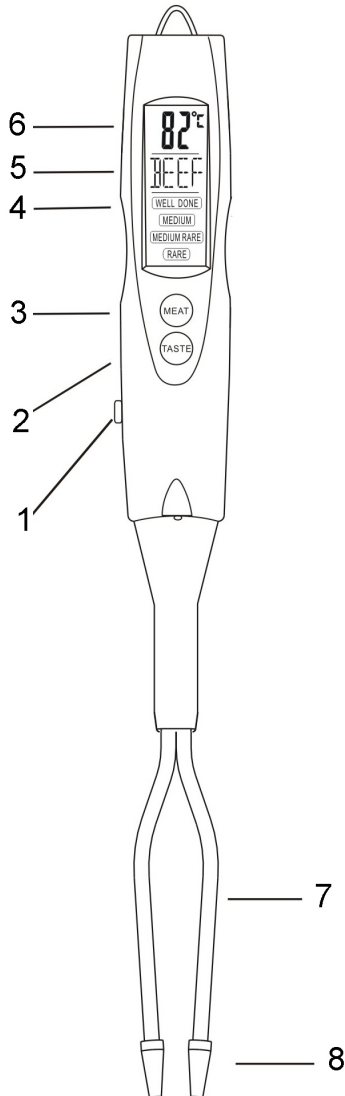
Hvis du vil gjøre en ny måling rett etter den første, trykker du på MEAT- eller TASTE-knappen for å slå av blinkingen og lydsignalet. Da er steketermometeret klart for ny måling. Vær oppmerksom på at målingen kan gå raskere hvis gaffelen fremdeles er varm.

### OBS!

- Stikk alltid steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet, siden tynnere deler blir gjennomstekt raskere og dermed gir feilaktig måling.
- Unngå bein og deler med mye fett.
- Vask termometeret med varmt vann og oppvaskmiddel etter hver gangs bruk.
- Tåler ikke å vare permanent i ovnen.

**Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!**

**OPIS**



1. Przełącznik Włączanie / wyłączanie światła LED
2. Stopień wypieczenia  
WELL DONE – Dobrze wypieczone  
MEDIUM – Średnio wypieczone  
MEDIUM RARE – Lekko krwiste  
RARE – Krwiste
3. Gatunek mięsa  
BEEF – Wołowina  
VEAL – Cielęcina  
LAMB – Jagnięcina  
PORK – Wieprzowina  
CHICKEN – Kurczak  
TURKEY – Indyk
4. Stopień wypieczenia
5. Gatunek mięsa
6. Termometr cyfrowy
7. Widelec ze stali nierdzewnej z czujnikiem temperatury
8. Osłona końcówki

**OBSŁUGA**

Elektroniczny, cyfrowy termometr do pieczenia z menu do programowania sposobu przyrządzania.

**Wkładanie baterii**

1. Otwórz pokrywkę baterii w końcówce rączki.
2. Włóż 2 nowe baterie AAA, zwracając bieguny w podanych kierunkach.
3. Zamknij pokrywkę gniazda baterii.

**WŁ/WYŁ**

Naciśnij przycisk MEAT, aby włączyć termometr. Przytrzymaj przycisk wciśnięty przez 2 sekundy, aby wyłączyć termometr. Termometr wyłącza się automatycznie po 10 minutach nieaktywności. Ostatnie ustawienia pozostają zachowane.

## Ustawianie gatunku mięsa i stopnia wypieczenia

- Wybierz gatunek mięsa, naciskając przycisk MEAT. Z każdym naciśnięciem opcje zmieniają się jak poniżej: BEEF → VEAL → LAMB → PORK → CHICKEN → TURKEY → – – – (brak wyboru).
- Przyciskiem TASTE wybierz stopień wypieczenia mięsa. Wybrana opcja zaznaczana jest strzałką (►) na wyświetlaczu. Po każdym naciśnięciu przycisku stopnie wypieczenia zmieniają się jak poniżej:

WELL DONE → MEDIUM → MEDIUM RARE → RARE.

### UWAGA!

Gatunek mięsa decyduje o tym, które stopnie wypieczenia są do wyboru. Przykład: dla cielęciny możliwy jest jedynie wybór WELL DONE & MEDIUM.

Poniżej podano zalecane temperatury.

Stopień wypieczenia / gatunek mięsa	Wołowina	Cielęcina	Jagnięcina	Wieprzowina	Kurczak/indyk
Dobrze wypieczone	Co najmniej 78°C	Co najmniej 78°C	70–78°C	Co najmniej 78°C	Co najmniej 78°C
Średnio wypieczone	70–78°C	70–78°C	73–78°C	71–78°C	–
Lekko krwiste	64–73°C	–	64–73°C	–	–
Krwiste	60–64°C	–	–	–	–
Niedopieczone	Poniżej 59°C	Poniżej 70°C	Poniżej 62°C	Poniżej 70°C	Poniżej 81°C

\* Zakresy temperatur różnią się ze względu na indywidualny smak. Użytkownik może odczytać wskazania termometru i samodzielnie ocenić, w jakiej temperaturze mięso się upiecze.

Dokładność ustawiona fabrycznie: 1°C/F.

## Pomiar temperatury

- Wbij termometr do połowy w najgrubszą część mięsa.
- Odczekaj 15–20 sekund, aby czujnik zarejestrował temperaturę.
- Strzałka wybranego stopnia wypieczenia zaczyna migać. Gdy temperatura mięsa wzrasta do następnego poziomu, strzałka wskazująca ten poziom także zaczyna migać.
- Gdy osiągnięty zostanie wybrany stopień wypieczenia, cyfry temperatury zaczynają migać i słyszalny jest sygnał dźwiękowy wskazujący, że mięso jest upieczone.
- Naciśnij przycisk MEAT lub TASTE, aby wyłączyć miganie i sygnał dźwiękowy.
- Wyciągnij termometr po odczytaniu temperatury.

## Dodatkowy pomiar

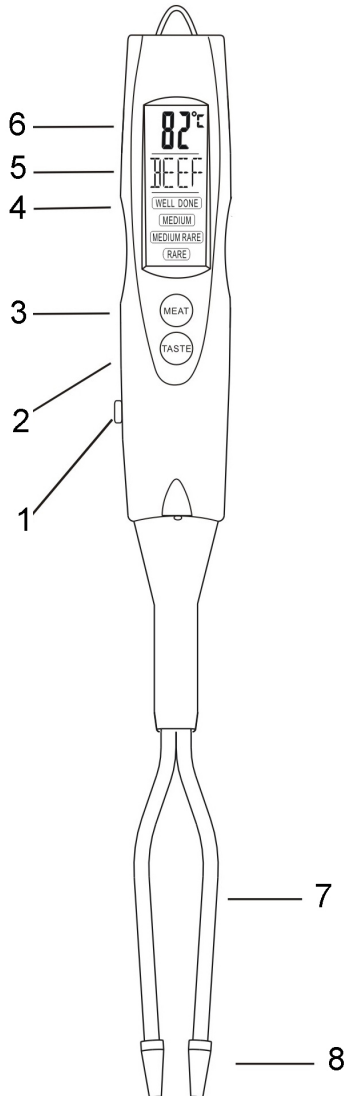
Jeśli chcesz dokonać nowego pomiaru bezpośrednio po wcześniejszym, naciśnij przycisk MEAT lub TASTE, aby wyłączyć miganie i sygnał dźwiękowy. Termometr jest wtedy gotowy do nowego pomiaru. Zwróć uwagę, że pomiar może trwać krócej, jeśli widelec jest jeszcze ciepły.

### UWAGA!

- Zawsze wbijaj termometr w najgrubszą część mięsa, ponieważ cieńsze części szybciej się pieką, co daje fałszywy pomiar.
- Omijaj kości i części z dużą ilością tłuszczu.
- Po każdym użyciu umyj widelec ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Nie nadaje się do stałego przetrzymywania w piekarniku.

**Read these instructions carefully before use!**

**DESCRIPTION**



1. Power for LED light ON/OFF
2. Degree of cooking  
WELL DONE  
MEDIUM  
MEDIUM RARE  
RARE
3. Type of meat  
BEEF  
VEAL  
LAMB  
PORK  
CHICKEN  
TURKEY
4. Degree of cooking
5. Type of meat
6. Digital thermometer
7. Stainless steel fork with temperature probe
8. Tip protection

**OPERATION**

Electronic, digital meat thermometer with a programming menu for cooking.

**Inserting the batteries**

1. Open the battery cover on the end of the handle.
2. Insert two new AAA batteries with the poles in the specified direction.
3. Close the battery cover.

**ON/OFF**

Press the MEAT button to turn on the thermometer. Keep the button pressed for 2 seconds to turn off. The thermometer will automatically turn off after 10 minutes of inactivity. The last settings are saved.

## Setting the type of meat and degree of cooking

1. Select the type of meat by pressing the MEAT button. Each time you press the button, the next option appears. BEEF → VEAL → LAMB → PORK → CHICKEN → TURKEY → - - - (no selection).
2. Choose how well done the meat should be cooked using the TASTE button. The selected options are marked with an arrow (▶) in the display. Each time you press the button, the degree of cooking changes as below:

WELL DONE → MEDIUM → MEDIUM RARE → RARE.

### NOTE!

The type of meat will determine the options you can select for the degree of cooking. Example: only WELL DONE & MEDIUM can be selected and displayed for veal.

The following are recommended temperatures.

Degree of cooking/ type of meat	Beef	Veal	Lamb	Pork	Chicken/turkey
Well done	Min. 78°C	Min. 78°C	70–78°C	Min. 78°C	Min. 78°C
Medium	70–78°C	70–78°C	73–78°C	71–78°C	–
Medium rare	64–73°C	–	64–73°C	–	–
Rare	60–64°C	–	–	–	–
Not fully cooked	Lower than 59°C	Lower than 70°C	Lower than 62°C	Lower than 70°C	Lower than 81°C

\* Temperature limits vary according to personal taste. The user can read the meat thermometer and decide at what temperature the meat is fully cooked.

Factory-set accuracy: 1°C/F.

## Temperature measurement

1. Push the thermometer halfway through the thickest part of the meat
2. Wait 15 to 20 seconds for the probe to record the temperature.
3. The arrow at the relevant degree of cooking starts to flash. When the temperature of the meat rises to the next level, the arrow for this level also starts to flash.
4. When the pre-set degree of cooking is reached, the temperature digits start to flash and you hear an audible signal indicating that the meat is cooked.
5. Press the MEAT or TASTE button to turn off the flashing and audible signal.
6. Pull out the thermometer when you have read the temperature.

## Additional measurement

If you want to make another measurement straight after the first one, press the MEAT or TASTE button to turn off the flashing and audible signal. The meat thermometer is now ready for another measurement. Please note that measurements can be accelerated if the fork is still hot.

### NOTE!

- Always insert the meat thermometer in the thickest part of the meat, as the thinner parts are cooked faster and give inaccurate measurements.
- Avoid bones and parts with a lot of fat.
- Wash the thermometer fork with hot water and washing-up liquid after each use.
- Not suitable for permanent use in the oven.