



943-109



SV - Bruksanvisning för trådlös stektermometer

Bruksanvisning i original

NO - Bruksanvisning for trådløst steketermometer

Bruksanvisning (Oversettelse av original bruksanvisning)

PL - Instrukcja obsługi bezprzewodowego termometru do pieczenia

Instrukcja obsługi (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

EN - User Instructions for Wireless Meat Thermometer

Operating instructions (Translation of the original instructions)

DE - Gebrauchsanleitung Funk-Fleischthermometer

Gebrauchsanweisung (Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung)

FI - Langattoman paistolämpömittarin käyttöohjeet

Käyttöohje (Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta)

FR - Mode d'emploi du thermomètre à viande sans fil

Mode d'emploi (Traduction du mode d'emploi original)

NL - Gebruiksaanwijzing voor draadloze braadthermometer

Gebruiksaanwijzing (Nederlandse vertaling) (Vertaling van originele gebruiksaanwijzing)

**Värna om miljön!**

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnas etter gjeldende lover og regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.

Rätten till ändringar förbehålles.

För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.se

Med forbehold om endringer.

Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.no

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.pl

Jula reserves the right to make changes.

For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.

Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Katso käyttöohjeiden uusien versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.

Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden.

Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com

Jula AB, Box 363, SE-532 24 SKARA

2021-12-20

© Jula AB

TEKNISKA DATA

Trådlös stektermometer med timerfunktion
 Temperatur: 0 till 250 °C
 Bakgrundsbelysning
 Temperaturvisning i °C/°F
 Inställning av köttslag och tillagning
 Timertidsvisning med larm
 Temperaturvisning med larm

HANDHAVANDE

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning! Spara den för framtida behov.

Batteribyte, mottagare

1. Öppna batterilocket på mottagarens baksida.
2. Sätt i 2 st. nya alkaliska AAA-batterier i batterifacket med polerna (+/-) åt rätt håll enligt markeringarna i facket.
3. Sätt tillbaka locket.
4. Funktionskontrollera genom att slå på och av med strömbrytaren på baksidan.

Batteribyte, sändare

5. Öppna batterilocket.
6. Sätt i 2 st. nya alkaliska AAA-batterier i batterifacket med polerna (+/-) åt rätt håll enligt markeringarna i facket.
7. Sätt tillbaka batterilocket.
8. Funktionskontrollera genom att slå på och av med strömbrytaren på undersidan.
9. När sändaren spänningssats blinkar indikeringslampan mitt på sändaren 3 gånger och sändaren sänder temperaturdata till mottagaren.

VIKTIGT!

Indikeringslampa

Den röda indikeringslampan mitt på sändaren blinkar när sändaren är aktiv och sänder.

Sändare

Om temperaturen är konstant sänder sändaren temperatursignaler med 30 sekunders intervall.

Om temperaturen ändras mer än 1 °C sänder sändaren en temperatursignal.

Anslutning av givare

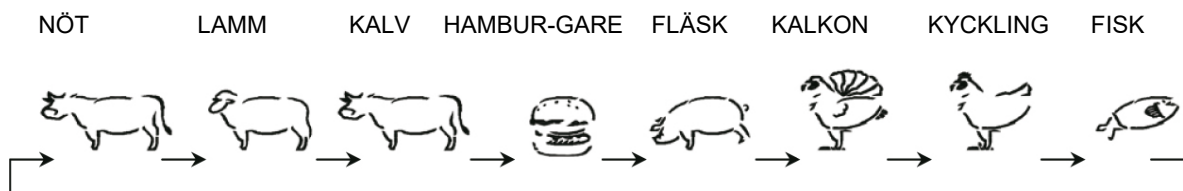
Anslut givarens kabel till anslutningen på sändarens högra sida.

ANVÄNDNING

Anslut givaren till anslutningen på sändaren. Stick in givaren i köttets tjockaste del. Se upp så att inte givaren tränger igenom köttet helt. Utsätt aldrig någon del av givaren för öppen låga.

Inställning av köttslag och tillagning

- Tryck på knappen MEAT för att ställa in köttslag.
- Tryck upprepade gånger för att bläddra mellan köttslagen i följande ordning.



10. Tryck på knappen TASTE för att välja tillagning (rare, medium rare, medium, medium well eller well done). Måltemperaturen visas på displayen.
11. Starta tillagningen.
12. När den inställda temperaturen uppnåtts avges en ljudsignal.

Manuell inställning av måltemperatur

13. Stick in givaren i köttet enligt ovan.
14. Håll knappen MODE intryckt i 3 sekunder för att växla till manuell temperaturinställning.
15. Ställ in önskad temperatur med knapparna MIN och SEC.
16. Tryck på knappen MODE för att bekräfta inställningen.
17. Måltemperaturen visas på displayen. Starta tillagningen.
18. När den inställda temperaturen uppnåtts avges en ljudsignal.

Efter tillagning

1. Dra ut givaren efter avslutad tillagning. Använd grytlapp eller liknande.
 2. Rengör givaren med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
- Torka av huvudenheten med en fuktig trasa.

Val av visningsenhet

Välj temperaturvisning i °C eller °F genom att trycka på knappen MODE.

Klocka/timer

Klocka och timer arbetar oberoende av temperaturgivaren.

Klockfunktion

Om inte timern ställts in visar klockan den tid som gått sedan tillagningen började.

Inställning av timer

Ställ in önskad tid med knapparna MIN och SEC.

Start av timer

1. Tryck på knappen START/STOP för att starta.
2. Tryck på knappen START/STOP igen för att pausa.
3. När timern pausats kan den nollställas med knappen CLEAR.
4. När timern räknat ned till 0 avges en ljudsignal. Tryck på någon knapp för att tysta signalen.

OBS! Längsta timertid är 99 minuter och 59 sekunder.

Bakgrundsbelysning

Tryck på någon knapp för att tända bakgrundsbelysningen under 5 sekunder.

TEKNISKE DATA

Trådløst steketermometer med tidsurfunksjon
 Temperatur: 0–250 °C
 Bakgrunnsbelysning
 Temperaturvisning i °C/°F
 Innstilling av kjøttslag og tilberedningsgrad
 Tidsurvisning med alarm
 Temperaturvisning med alarm

BRUK

Les bruksanvisningen nøye før bruk! Ta vare på den for fremtidig behov.

Batteribytte, mottaker

1. Åpne batteridekselet på mottakerens bakside.
2. Sett i to nye alkaliske AAA-batterier i batterirommet med polene (+/–) i riktig retning i henhold til markeringene.
3. Legg dekselet på plass igjen.
4. Kontroller funksjonene ved å slå mottakeren på og av med strømbryteren på baksiden.

Batteribytte, sender

1. Åpne batteridekselet.
2. Sett i to nye alkaliske AAA-batterier i batterirommet med polene (+/–) i riktig retning i henhold til markeringene.
3. Legg dekselet på plass igjen.
4. Kontroller funksjonene ved å slå senderen på og av med strømbryteren på undersiden.
5. Når senderen er spenningsatt, blinker indikatorlampen midt på senderen tre ganger og senderen sender temperaturdata til mottakeren.

VIKTIG!

Indikatorlampe

Den røde indikatorlampen midt på senderen blinker når senderen er aktiv og sender.

Sender

Hvis temperaturen er konstant, sender senderen temperatursignaler med 30 sekunders mellomrom.

Hvis temperaturen endres mer enn 1 °C, sender senderen et temperatursignal.

Tilkobling av føler

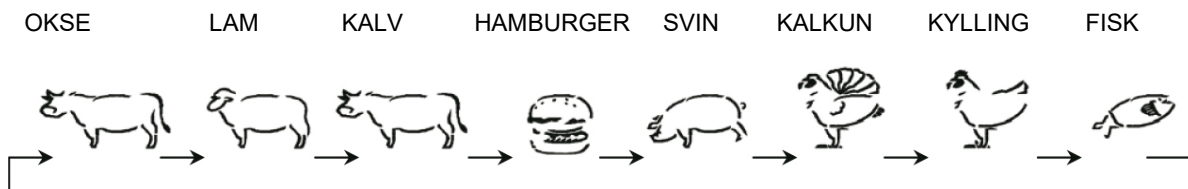
Koble følerkabelen til utgangen på senderens høyre side.

BRUK

Koble føleren til utgangen på senderen. Stikk føleren inn i kjøttets tykkeste del. Pass på at føleren ikke trenger helt gjennom kjøttet. Utsett aldri noen del av føleren for åpen ild.

Innstilling av kjøttslag og tilberedningsgrad

- Trykk på knappen MEAT for å stille inn kjøttslag.
- Trykk gjentatte ganger for å bla mellom kjøttslagene i følgende rekkefølge:



1. Trykk på knappen TASTE for å velge tilberedningsgrad (rare, medium rare, medium, medium well eller well done). Måltemperaturen vises på displayet.
2. Start tilberedningen.
3. Når innstilt temperatur er nådd, høres et lydsignal.

Manuell innstilling av måltemperatur

1. Stikk føleren inn i kjøttet som beskrevet over.
2. Hold inne knappen MODE i tre sekunder for å skifte til manuell temperaturinnstilling.
3. Still inn ønsket temperatur med knappene MIN og SEC.
4. Trykk på knappen MODE for å bekrefte innstillingen.
5. Måltemperaturen vises på displayet. Start tilberedningen.
6. Når innstilt temperatur er nådd, høres et lydssignal.

Etter bruk

1. Trekk ut føleren etter fullført tilberedning. Bruk grytekluter eller lignende.
2. Rengjøre føleren med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. Tørk av hovedenheten med en fuktig klut.

Valg av visningsenhet

Velg temperaturvisning i °C eller °F ved å trykke på knappen MODE.

Klokke/tidsur

Klokke og tidsur fungerer uavhengig av temperaturføleren.

Klokkefunksjon

Hvis ikke tidsuret er stilt inn, viser klokken den tiden som har gått siden tilberedningen startet.

Innstilling av tidsur

Still inn ønsket tid med knappene MIN og SEC.

Start av tidsur

1. Trykk på knappen START/STOP for å starte.
2. Trykk på knappen START/STOP igjen for å stoppe midlertidig.
3. Når tidsuret er stoppet midlertidig, kan det nullstilles med knappen CLEAR.
4. Når tidsuret har telt ned til 0, høres et lydssignal. Trykk på en knapp for å slå av lydssignalet.

OBS! Tidsuret går opp til 99 minutter og 59 sekunder.

Bakgrunnsbelysning

Trykk på en knapp for å aktivere displaybelysningen i fem sekunder.

DANE TECHNICZNE

Bezprzewodowy termometr do pieczenia z wyłącznikiem czasowym
Temperatura: 0 do 250°C
Podświetlenie tła
Wskazanie temperatury w °C/°F
Ustawianie gatunku mięsa i stopnia wypieczenia
Wyłącznik czasowy z alarmem
Wskazanie temperatury z alarmem

OBSŁUGA

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją w celu przyszłego użycia.

Wymiana baterii, odbiornik

1. Otwórz pokrywkę komory baterii z tyłu odbiornika.
2. Włóż 2 nowe baterie alkaliczne AAA, zwracając ich bieguny (+/-) w stronę zaznaczoną w komorze baterii.
3. Ponownie załóż pokrywkę.
4. Sprawdź, czy urządzenie działa, włączając i wyłączając umieszczony z tyłu przełącznik.

Wymiana baterii, nadajnik

1. Otwórz pokrywkę komory baterii.
2. Włóż 2 nowe baterie alkaliczne AAA, zwracając ich bieguny (+/-) w stronę zaznaczoną w komorze baterii.
3. Załóż pokrywkę z powrotem.
4. Sprawdź, czy urządzenie działa, włączając i wyłączając umieszczony na spodzie przełącznik.
5. Po włączeniu nadajnika lampka kontrolna na jego środku miga 3 razy, a nadajnik przesyła dane na temat temperatury do odbiornika.

WAŻNE!

Lampka kontrolna

Czerwona lampka kontrolna na środku nadajnika miga, gdy nadajnik jest aktywny i przesyła dane.

Nadajnik

Jeżeli temperatura jest stała, nadajnik przesyła sygnał co 30 sekund.

Nadajnik przesyła również sygnał, gdy temperatura zmieni się o 1°C.

Podłączanie czujnika

Podłącz kabel czujnika do gniazda z prawej strony nadajnika.

SPOSÓB UŻYCIA

Podłącz czujnik do gniazda nadajnika. Wetknij czujnik w mięso, tam gdzie kawałek jest najgrubszy. Zwróć uwagę, by czujnik nie przebił mięsa na wylot. Nigdy nie narażaj żadnej części czujnika na kontakt z otwartym ogniem.

Ustawianie gatunku mięsa i stopnia wypieczenia

- Naciśnij przycisk MEAT (MIĘSO), aby wybrać gatunek mięsa.
- Naciskaj kilkakrotnie przycisk, aby przejść pomiędzy gatunkami mięsa w następującej kolejności.

WOŁOWINA JAGNIĘCINA CIEŁĘCINA HAMBURGER WIEPRZOWINA INDIK KURCZAK RYBA



1. Naciśnij przycisk TASTE (SMAK), aby wybrać sposób przyrządzenia (rare – krwiste, medium rare – lekko krwiste, medium – średnio wypieczone, medium well – dobrze wypieczone z różowym środkiem lub well done – dobrze wypieczone). Docelowa temperatura ukaże się na wyświetlaczu.
2. Rozpocznij pieczenie.
3. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Ręczne ustawianie temperatury docelowej

1. Wetknij czujnik w mięso, jak opisano powyżej.
2. Przytrzymaj przycisk MODE (TRYB) wciśnięty przez 3 sekundy, aby przejść w tryb ręcznego ustawiania temperatury.
3. Ustaw wybraną temperaturę, używając przycisków MIN i SEC.
4. Wciśnij przycisk MODE (TRYB), aby zatwierdzić ustawienie.
5. Docelowa temperatura ukaże się na wyświetlaczu. Rozpocznij pieczenie.
6. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu pieczenia

1. Po zakończeniu pieczenia wyjmij czujnik. Użyj chwytaka kuchennego itp.
2. Umyj czujnik gorącą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Przetrzyj jednostkę główną wilgotną szmatką.

Wybór jednostki pomiaru

Aby wybrać wyświetlanie temperatury w °C lub °F, naciśnij przycisk MODE (TRYB).

Zegar / wyłącznik czasowy

Zegar i wyłącznik czasowy pracują niezależnie od czujnika temperatury.

Funkcja zegara

Jeżeli wyłącznik czasowy nie został ustawiony, zegar pokazuje czas, który upłynął od momentu rozpoczęcia pieczenia.

Ustawianie wyłącznika czasowego

Ustaw wybrany czas, używając przycisków MIN i SEC.

Włączanie wyłącznika czasowego

1. Naciśnij przycisk $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$, aby rozpocząć.
2. Naciśnij przycisk $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ ponownie, aby przerwać odliczanie.
3. Po przerwaniu odliczania można wyzerować wyłącznik czasowy za pomocą przycisku CLEAR (WYCZYŚĆ).
4. Gdy wyłącznik czasowy odliczy do 0, rozlega się sygnał dźwiękowy. Naciśnij jakikolwiek przycisk, aby wyłączyć sygnał.

UWAGA! Wyłącznik czasowy można ustawić maksymalnie na 99 minut i 59 sekund.

Podświetlenie tła

Naciśnij dowolny przycisk, aby na 5 sekund włączyć podświetlenie tła.

TECHNICAL DATA

Wireless meat thermometer with timer function
Temperature: 0 to 250°C
Backlight
Temperature display in °C/°F
Settings for type of meat and cooking
Timer display with alarm
Temperature display with alarm

USE

Read the User Instructions carefully before use. Save these instructions for future reference.

Replacing the batteries, receiver

1. Open the battery cover on the back of the receiver.
2. Insert 2 new alkaline AAA batteries in the battery compartment with the terminals (+/-) correctly positioned as shown by the markings in the compartment.
3. Replace the cover.
4. Check functionality by switching On and Off with the switch on the back.

Replacing the batteries, transmitter

1. Open the battery cover.
2. Insert 2 new alkaline AAA batteries in the battery compartment with the terminals (+/-) correctly positioned as shown by the markings in the compartment.
3. Replace the battery cover.
4. Check functionality by switching On and Off with the switch underneath.
5. When the transmitter is supplied with voltage the status lamp in the middle of the receiver flashes 3 times and the transmitter sends temperature data to the receiver.

IMPORTANT:

Status lamp

The red status lamp in the middle of the transmitter flashes when the transmitter is actuated and transmitting.

Transmitter

If the temperature is constant the transmitter sends temperature signals at 30 second intervals.

If the temperature changes by more than 1°C the transmitter sends a temperature signal.

Connecting the sensor

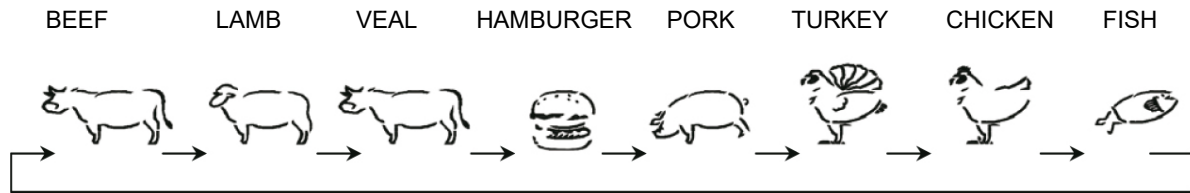
Connect the sensor cable to the jack on the right side of the transmitter.

USE

Connect the sensor to the jack on the transmitter. Insert the sensor into the thickest part of the meat. Make sure that the sensor does not go right through the meat. Never expose any part of the sensor to a naked flame.

Settings for type of meat and cooking

- Press the MEAT button to set the type of meat.
- Press repeatedly to browse between types of meat in the following order.



1. Press the TASTE button to select the cooking method (rare, medium rare, medium, medium well or well done). The target temperature is shown on the display.
2. Start the cooking.
3. An audio signal is given when the set temperature is reached.

Manual setting of target temperature

1. Insert the sensor into the meat, as above.
2. Hold the MODE button pressed for 3 seconds to switch to manual temperature setting.
3. Set the required temperature with the MIN and SEC buttons.
4. Press the MODE button to confirm the setting.
5. The target temperature is shown on the display. Start the cooking.
6. An audio signal is given when the set temperature is reached.

After cooking

1. Pull out the sensor when you have finished cooking. Use a potholder, or equivalent.
 2. Clean the sensor with hot water and a mild detergent.
- Wipe the main unit with a damp cloth.

Choice of display unit

Select the temperature display in °C or °F by pressing the MODE button.

Clock/timer

The clock and timer work independently of the temperature sensor.



Clock function

If the timer is not set, the clock shows the time elapsed since the cooking started.

Setting the timer

Set the required time with the MIN and SEC buttons.

Starting the timer

1. Press the  button to start.
2. Press the  button again to pause.
3. When the timer has been paused it can be reset with the CLEAR button.
4. An audio signal is given when the timer has counted down to 0. Press any button to switch off the signal.

NOTE: The longest timer time is 99 minutes and 59 seconds.

Backlight

Press any button to activate the backlight for 5 seconds.

TECHNISCHE DATEN

Funk-Fleischthermometer mit Timerfunktion
 Temperatur: 0–250 °C
 Hintergrundbeleuchtung
 Temperaturanzeige in °C/°F
 Einstellen von Fleischsorte und Art der Zubereitung
 Timer-Zeitanzzeige mit Alarm
 Temperaturanzeige mit Alarm

BEDIENUNG

Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen! Für späteres Nachschlagen aufbewahren.

Batteriewechsel, Empfänger

1. Batteriefach auf der Rückseite des Empfängers öffnen.
2. In das Batteriefach 2 neue alkalische Batterien AAA einlegen. Die Pole (+/-) müssen der Kennzeichnung im Fach entsprechen.
3. Die Abdeckung wieder einsetzen.
4. Durch Ein- und Ausschalten mittels des Schalters auf der Rückseite auf Funktion überprüfen.

Batteriewechsel, Sender

1. Batteriefach öffnen.
2. In das Batteriefach 2 neue alkalische Batterien AAA einlegen. Die Pole (+/-) müssen der Kennzeichnung im Fach entsprechen.
3. Batteriefach wieder schließen.
4. Durch Ein- und Ausschalten mittels des Schalters auf der Unterseite auf Funktion überprüfen.
5. Nach Einschalten des Senders blinkt die Anzeigeleuchte mitten auf dem Sender 3-mal, und der Sender sendet Temperaturdaten an den Empfänger.

WICHTIG!

Anzeigeleuchte

Die rote Anzeigeleuchte mitten auf dem Sender blinkt, wenn dieser aktiv ist und sendet.

Sender

Bei konstanter Temperatur sendet der Sender Temperatursignale im Abstand von 30 s.

Wenn sich die Temperatur um mehr als 1 °C verändert, sendet der Sender ein Temperatursignal.

Anschluss des Gebers

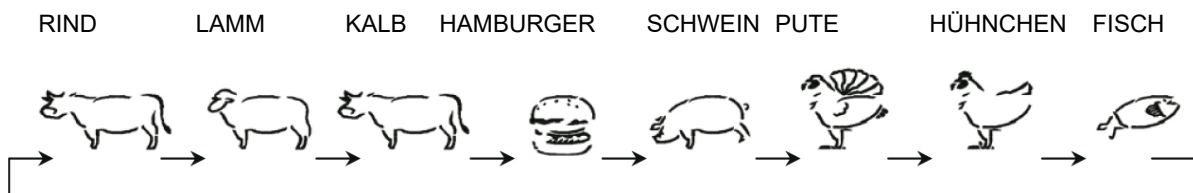
Kabel des Gebers an der rechten Seite des Senders anschließen.

VERWENDUNG

Geber mit Anschluss des Senders verbinden. Geber in den dicksten Teil des Fleischstücks stecken. Darauf achten, dass der Geber nicht durch das Fleisch hindurchdringt. Den Geber unter keinen Umständen ganz oder teilweise über die offene Flamme halten.

Einstellen von Fleischsorte und Art der Zubereitung

- Zum Einstellen der Fleischsorte die Taste „MEAT“ drücken.
- Mehrmals drücken, und so durch die Fleischsorten hindurchblättern, die wie folgt angeordnet sind:



1. Zur Auswahl der Art der Zubereitung die Taste „TASTE“ drücken (rare, medium rare, medium, medium well und well done). Auf dem Display wird die Zieltemperatur angezeigt.
2. Zubereitung beginnen.

3. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal.

Manuelles Einstellen der Zieltemperatur

1. Geber wie vorstehend beschrieben in das Fleischstück stecken.
2. Für das Umschalten zur manuellen Temperaturregelung die Taste „MODE“ 3 s lang gedrückt halten.
3. Gewünschte Temperatur mithilfe der Tasten „MIN“ und „SEC“ einstellen.
4. Zur Bestätigung die Taste „MODE“ drücken.
5. Auf dem Display wird die Zieltemperatur angezeigt. Zubereitung beginnen.
6. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal.

Nach der Zubereitung

1. Nach dem Ende der Zubereitung den Geber herausziehen. Hierbei einen Topflappen oder Ähnliches verwenden.
2. Geber mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Hauptgerät mit feuchtem Tuch abwischen.

Auswahl der Einheit in der Anzeige

Zur Auswahl der Temperaturanzeige in °C und in °F Taste „MODE“ drücken.

Uhr/Timer

Uhr und Timer sind unabhängig vom Temperaturgeber.

Uhrenfunktion

Sofern nicht der Timer eingestellt wurde, zeigt die Uhr die seit Beginn der Zubereitung vergangene Zeit.

Einstellen des Timers

Gewünschte Zeitdauer mithilfe der Tasten „MIN“ und „SEC“ einstellen.

Starten des Timers

1. Zum Starten die Taste $\begin{matrix} \text{START} \\ \text{STOP} \end{matrix}$ drücken.
2. Zum Unterbrechen die Taste $\begin{matrix} \text{START} \\ \text{STOP} \end{matrix}$ erneut drücken.
3. Wenn der Timer auf Pause geschaltet ist, kann er mithilfe der Taste „CLEAR“ resettet werden.
4. Wenn die im Timer eingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Damit das Signal verstummt, beliebige Taste drücken.

HINWEIS: Die größte Timer-Zeitdauer ist 99 min 59 s.

Hintergrundbeleuchtung

Zum Einschalten der Hintergrundbeleuchtung eine beliebige Taste 5 s drücken.

TEKNISET TIEDOT

Langaton paistolämpömittari ajastintoiminnolla
 Lämpötila: 0...250 °C
 Taustavalo
 Lämpötilan näyttö °C/°F
 Lihatyypin ja kypsennysasteen asetus
 Ajastimen aikanäyttö hälytyksellä
 Lämpötilan näyttö hälytyksellä

KÄYTTÖ

Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä! Säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Pariston vaihto, vastaanotin

1. Avaa vastaanottimen takana oleva paristolokero.
2. Aseta 2 uutta AAA-alkaliparistoa paristolokeroon siten, että navat (+/-) osoittavat lokeron merkintöjen suuntaan.
3. Asenna kansi takaisin.
4. Tarkista toiminto kytkemällä se päälle ja pois päältä takana olevalla kytkimellä.

Pariston vaihto, lähetin

1. Avaa paristolokero.
2. Aseta 2 uutta AAA-alkaliparistoa paristolokeroon siten, että navat (+/-) osoittavat lokeron merkintöjen suuntaan.
3. Aseta paristokotelon kansi takaisin paikalleen.
4. Tarkista toiminto kytkemällä se päälle ja pois päältä alla olevalla kytkimellä.
5. Kun lähetin kytketään päälle, lähettimen keskellä oleva merkkivalo vilkkuu kolme kertaa ja lähetin lähettää lämpötilatiedot vastaanottiin.

TÄRKEÄÄ!

Merkkivalo

Lähettimen keskellä oleva punainen merkkivalo vilkkuu, kun lähetin on aktiivinen ja lähettää.

Lähetin

Jos lämpötila on vakio, lähetin lähettää lämpötilasignaaleja 30 sekunnin välein.

Jos lämpötila muuttuu yli 1 °C, lähetin lähettää lämpötilasignaalin.

Anturin kytkeminen

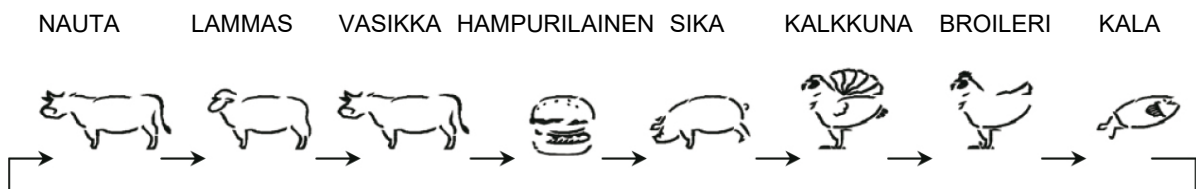
Kytke anturikaapeli lähettimen oikealla puolella olevaan liittimeen.

KÄYTTÖ

Kytke anturi lähettimen liittimeen. Työnnä anturi lihan paksuimpaan kohtaan. Varo, ettei anturi läpäise lihaa kokonaan. Älä koskaan altista mitään anturin osaa avotulelle.

Lihatyypin ja kypsennysasteen asetus

- Aseta lihatyyppi painamalla MEAT-painiketta.
- Vaihda lihatyyppien välillä seuraavassa järjestyksessä painamalla painiketta toistuvasti.



1. Paina TASTE-painiketta valitaksesi kypsennysasteen (rare, medium rare, medium, medium well tai well done). Tavoitelämpötila näkyy näytössä.
2. Aloita kypsennys.
3. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, annetaan äänimerkki.

Tavoitelämpötila manuaalinen asetus

1. Työnnä anturi lihan paksuimpaan kohtaan.
2. Siirry manuaaliseen lämpötilan asetukseen pitämällä MODE-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan.
3. Aseta haluamasi lämpötila MIN ja SEC painikkeilla.
4. Vahvista asetus painamalla MODE.
5. Tavoitelämpötila näkyy näytössä. Aloita kypsennys.
6. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, annetaan äänimerkki.

Kypsennyksen jälkeen

1. Irrota anturi kypsennyksen jälkeen. Käytä patalappuja tai vastaavia.
2. Puhdista anturi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Pyyhi pääyksikkö kostealla liinalla.

Yksikön valitseminen

Valitse lämpötilan yksikkö °C tai °F painamalla MODE-painiketta.

Kello/ajastin

Kello ja ajastin toimivat lämpötila-anturista riippumatta.

Kellotoiminto

Jos ajastinta ei ole asetettu, kello näyttää ajan, joka on kulunut kypsennyksen aloittamisesta.

Ajastimen asetus

Aseta haluamasi aika MIN ja SEC painikkeilla.

Ajastimen käynnistys

1. Käynnistä painamalla START/STOP.
2. Keskeytä painamalla uudelleen START/STOP.
3. Kun ajastin on pysäytetty, se voidaan nollata CLEAR-painikkeella.
4. Kun ajastin laskee 0:aan, kuuluu äänimerkki. Hiljennä signaali painamalla jotain painiketta.

HUOM! Pisin ajastusaika on 99 minuuttia ja 59 sekuntia.

Taustavalo

Paina mitä tahansa painiketta sytyttääksesi taustavalon 5 sekunniksi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Thermomètre à viande sans fil avec minuterie
 Température : 0 à 250 °C
 Rétroéclairage
 Affichage de la température en °C/°F
 Réglage du type de viande et de la cuisson
 Affichage de la minuterie avec alarme
 Affichage de la température avec alarme

UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation ! Conservez-le pour toute consultation ultérieure.

Remplacement de la pile, récepteur

1. Ouvrez le compartiment des piles à l'arrière du récepteur.
2. Installez 2 piles AAA alcalines neuves dans le compartiment avec les pôles (+/-) orientés de la manière indiquée dans le compartiment.
3. Remettez le couvercle en place.
4. Contrôlez le fonctionnement en allumant et éteignant à l'aide du commutateur à l'arrière.

Remplacement de la batterie, émetteur

1. Ouvrez le compartiment des piles.
2. Installez 2 piles AAA alcalines neuves dans le compartiment avec les pôles (+/-) orientés de la manière indiquée dans le compartiment.
3. Remettez le couvercle en place.
4. Contrôlez le fonctionnement en allumant et éteignant à l'aide du commutateur en dessous.
5. Lorsque l'émetteur est sous tension le voyant au milieu clignote 3 fois et l'émetteur envoie la température au récepteur.

IMPORTANT !

Voyant

Le voyant rouge au milieu de l'émetteur clignote lorsqu'il est actif et qu'il émet.

Émetteur

Si la température est constante, l'émetteur envoie des signaux de température toutes les 30 secondes.

Si la température varie de plus de 1 °C, l'émetteur envoie un signal de température.

Raccordement du capteur

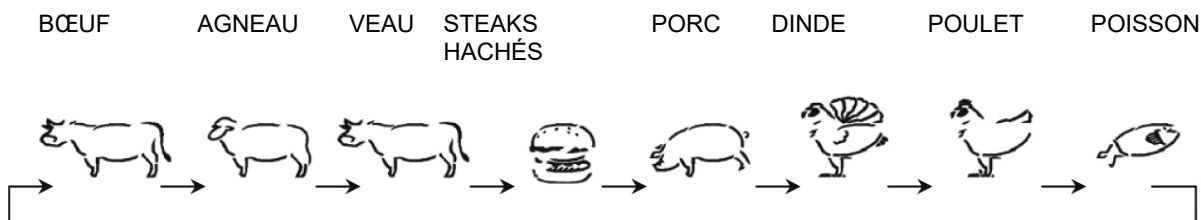
Raccordez le câble du capteur à la prise située sur le côté droit de l'émetteur.

UTILISATION

Raccordez le capteur à la prise sur l'émetteur. Insérez le capteur dans la partie la plus épaisse de la viande. Veillez à ce que le capteur ne traverse pas complètement la viande. N'exposez jamais le capteur à une flamme nue.

Réglage du type de viande et de la cuisson

- Appuyez sur le bouton MEAT pour régler le type de viande.
- Appuyez plusieurs fois de suite pour faire défiler les différents types de viande dans l'ordre suivant.



1. Appuyez sur le bouton TASTE pour choisir la cuisson rare, medium rare, medium, medium well ou well done/(bleu, saignant, medium, bien cuit ou très cuit). La température-cible s'affiche à l'écran.

2. Commencez la cuisson.
3. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore est émis.

Réglage manuel de la température-cible

1. Insérez le capteur dans la viande comme ci-dessus.
2. Gardez l'appui sur le bouton MODE pendant 3 secondes pour passer en mode manuel.
3. Définissez la température souhaitée à l'aide des boutons MIN et SEC.
4. Appuyez sur le bouton MODE pour confirmer le réglage.
5. La température-cible s'affiche à l'écran. Commencez la cuisson.
6. Lorsque la température est atteinte, un signal sonore est émis.

Après cuisson

1. Retirez le capteur une fois la cuisson terminée. Utilisez une manique ou équivalent.
 2. Nettoyez le capteur à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux.
- Essuyez la tête à l'aide d'un chiffon humide.

Sélection du mode d'affichage

Sélectionnez l'affichage de la température en °C ou °F en appuyant sur le bouton MODE.

Horloge/minuteur

L'horloge et le minuteur fonctionnent indépendamment du capteur de température.



Fonction horloge

Si le minuteur n'est pas lancé, l'horloge affiche le temps écoulé depuis le début de la cuisson.

Réglage du minuteur

Régalez la durée souhaitée à l'aide des boutons MIN et SEC.

Lancement du minuteur

1. Appuyez sur le bouton  pour démarrer.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour mettre en pause.
3. Lorsque le minuteur est en pause, il peut être réinitialisé à l'aide du bouton CLEAR.
4. Lorsque le minuteur arrive à 0, il émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal.

REMARQUE ! Le temps le plus long est de 99 minutes et 59 secondes.

Rétroéclairage

Appuyez sur un bouton quelconque pour allumer le rétroéclairage pendant 5 secondes.

TECHNISCHE GEGEVENS

Traploze braadthermometer met timerfunctie
 Temperatuur: 0 tot 250 °C
 Achtergrondverlichting
 Temperatuurweergave in °C/°F
 Instelling voor vleessoort en bereidingstijd
 Timerweergave met alarmfunctie
 Temperatuurweergave met alarmfunctie

AANWENDING

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig vóór de ingebruikname. Bewaar hem voor toekomstig gebruik.

Batterij vervangen, ontvanger

1. Open het batterijklepje aan de achterkant van de ontvanger.
2. Plaats 2 nieuwe AAA-batterijen in het batterijvakje. Let op dat de polen (+/-) overeenkomen met de markeringen in het vakje.
3. Plaats het deksel terug.
4. Controleer de werking door de ontvanger in en uit te schakelen met de schakelaar aan de achterkant.

Batterij vervangen, zender

1. Open het batterijklepje.
2. Plaats 2 nieuwe AAA-batterijen in het batterijvakje. Let op dat de polen (+/-) overeenkomen met de markeringen in het vakje.
3. Plaats het batterijklepje terug.
4. Controleer de werking door de ontvanger in en uit te schakelen met de schakelaar aan de onderkant.
5. Wanneer u de zender inschakelt, knippert het controlelampje in het midden van de zender 3 keer en stuurt de zender temperatuurgegevens naar de ontvanger.

BELANGRIJK! **Controlelampje**

Het rode controlelampje in het midden van de zender knippert wanneer de zender is ingeschakeld en gegevens verstuurt.

Zender

Bij constante temperatuur stuurt de zender elke 30 seconden een temperatuursignaal naar de ontvanger. Als de temperatuur met meer dan 1 °C verandert, stuurt de zender een temperatuursignaal.

Aansluiting van sensor

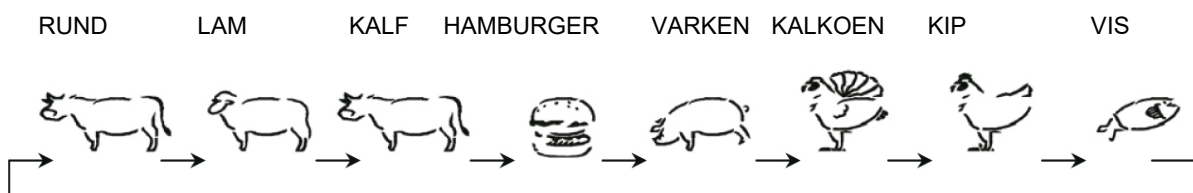
Sluit de sensorkabel aan op de aansluiting rechts van de zender.

GEBRUIK

Sluit de sensor aan op de zender. Steek de sensor in het dikste deel van het vleesstuk. Let op dat u de sensor niet door het vleesstuk heen steekt. Stel de sensor nooit bloot aan open vuur.

Instelling van vleessoort en bereidingstijd

- Druk op de knop MEAT om de vleessoort in te stellen.
- Druk de knop in om in onderstaande volgorde door de verschillende vleessoorten te bladeren.



1. Druk op de knop TASTE om de gewenste bereidingstijd te selecteren (rare, medium rare, medium, medium well of well done). De gewenste temperatuur wordt getoond op het display.
2. Start met de bereiding.
3. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een alarmsignaal.

Handmatige instelling van gewenste temperatuur

1. Steek de sensor in het vlees zoals hierboven beschreven.
2. Houd de knop MODE gedurende 3 seconden ingedrukt om naar handmatige temperatuurinstelling te gaan.
3. Stel de gewenste temperatuur in met de knoppen MIN en SEC.
4. Druk op de knop MODE om de instelling te bevestigen.
5. De gewenste temperatuur wordt getoond op het display. Start met de bereiding.
6. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een alarmsignaal.

Na bereiding

1. Trek na gebruik de sensor uit het vleesstuk. Gebruik ovenwanten of ovenhandschoenen.
 2. Maak de sensor schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Neem de hoofdeenheid af met een vochtige doek.

Temperatuurweergave veranderen

Druk op de knop MODE om de temperatuur weer te geven in °C of °F.

Klok/timer

De klok en timer werken onafhankelijk van de temperatuursensor.

Klokfunctie

Als u geen timer instelt, toont de klok de tijd die is verstreken sinds u met de bereiding bent begonnen.

De timer instellen

Stel de gewenste bereidingstijd in met de knoppen MIN en SEC.

De timer starten

1. Druk op de knop START/STOP om de timer te starten.
2. Druk weer op de knop START/STOP om de timer te pauzeren.
3. Na het pauzeren van de timer kunt u deze resetten met de knop CLEAR.
4. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, klinkt er een alarmsignaal. Druk op een willekeurige knop om het signaal uit te schakelen.

LET OP! De maximale tijd van de timer is 99 minuten en 59 seconden.

Achtergrondverlichting

Druk op een willekeurige knop om de achtergrondverlichting gedurende 5 seconden in te schakelen.

