

## Digital Hushållstermometer

Modell E 514

Artikelnummer 5-1015

Vi gratulerar och tackar dig för ditt inköp av SUNARTIS Digitala

Hushållstermometer

Tack vare sitt breda mätområde är denna termometer användbar vid ett stort antal olika mätningar:

- Som en termometer för fisk och kött
- För vin, och andra kalla och varma drycker
- För tillredning av soppor och såser och mätning av fritureolja
- Vid bakning
- För kontroll av temperatur vid tillredning av barnmat, välling och dylikt

### Funktioner

Mycket snabb reaktion och mättid (4–10 sekunder)

Mätområde: -45°C till +200°C (-49°F till 392°F)

Noggrannhet vid mätning:

- -20°C – 100°C +/-1°C
- Övrigt +/- 2° C inom 4–10 sek.

Upplösning: 0,1° C/0,1° F

Omställbar: Celsius/Fahrenheit.

Lätt läsbar LCD Display med stora siffror.

Premium ABS plasthölje.

120 mm sensor i rostfritt stål 18/8 (304) med skyddshuv i silikon.

1 x 1,5 V LR 44 batteri medföljer.

3 års SUNARTIS-garanti.

Innan ni använder denna produkt var vänlig och läs igenom bruksanvisningen och uppmärksamma särskilt säkerhetsinstruktionen.

Var vänlig behåll bruksanvisningen för ev. senare frågor och för andra användare.

### Bruksanvisning

Ta bort skyddshuven och rengör sensorn med en fuktig trasa eller svamp.

Ta bort skyddsplasten från displayen.

Tryck på On/Off-knappen för att sätta på termometern.

Termometern visar den aktuella temperaturen.

Termometern är grundinställt för att visa temperatur i Celsius. Om ni vill ändra till Fahrenheit (eller vice versa), öppna batteriluckan och välj Celsius eller Fahrenheit genom att skjuta väljarknappen till önskat läge.

Tryck in den rostfria sonden minst 2 cm i det ni vill veta temperaturen på.

Avläsningen är korrekt när LCD displayen visar konsekvent temperatur, vilket tar mellan 4–10 sekunder.

För avläsning av temperatur vid matlagning i ugnen, t.ex. bakning och stekar:

Öppna ugnen, dra ut maten och mät temperaturen. Efter ca 4–6 sekunder visar termometern den aktuella temperaturen. Ta ut termometern innan ni sätter tillbaka maten i ugnen.

Lämna aldrig termometern inne i stängd ugn!

Tryck på On/Off-knappen för att stänga av termometern.

Den förblir avstängd tills ni sätter på den igen.

Termometern stänger av sig själv om den varit oanvänd i 15 minuter.

Rengör sonden och sätt på skyddshuven när ni är klar.

### Batteribyte

Öppna batteriluckan.

Sätt in 1 x 1,5 V LR 44 batteri, var noga med att + sidan kommer uppåt.

Stäng batteriluckan.

### Skötsel

Rengör sensorn/sonden noga efter varje användning.

Termometern är inte vatten- eller diskmaskintålig.

Doppa inte hela termometern i vatten, rengör med fuktig trasa.

Byt batteri när LCD displayen blir svag.

NÅGRA REKOMMENDATIONER °C

Oxfilé, rosaröd 55 °C

rosa 59 °C

Hel kyckling 80 °C

Kycklingbröstfilé 75 °C

Hel lax 58 °C

Julskinka 70 °C

Surdeg 98 °C

Fritureolja 175 °C

Karamellisera socker 150 °C

Välling 35 °C

### **Anmärkningar**

Var vänlig notera att denna produkt innehåller batterier. Batterier får inte slängas som osorterade sopor.

Vänligen ta hand om de förbrukade batterierna på ett miljövänligt sätt.

Användare av batterier måste följa de regler som finns för återlämnande, insamling, återvinning och behandling av batterier. Använd därför den kommunala hanteringen för slutligt omhändertagande.

Termometern innehåller värdefulla delar som kan återanvändas för att minska belastningen på vår miljö.

Kartong och packningsmaterial kan återanvändas, sorteras som wellpapp.

### **CE Märkning**

Genom att märka produkten med CE märkning (Communauté Européenne), vilket betyder Europeiska Gemenskapen, bekräftar leverantören att varan uppfyller aktuella riktlinjer för produktsäkerhet.