



taste master //
oven thermometer //



Large display //



+0°C to 250°C //



Choose meat type/taste level //



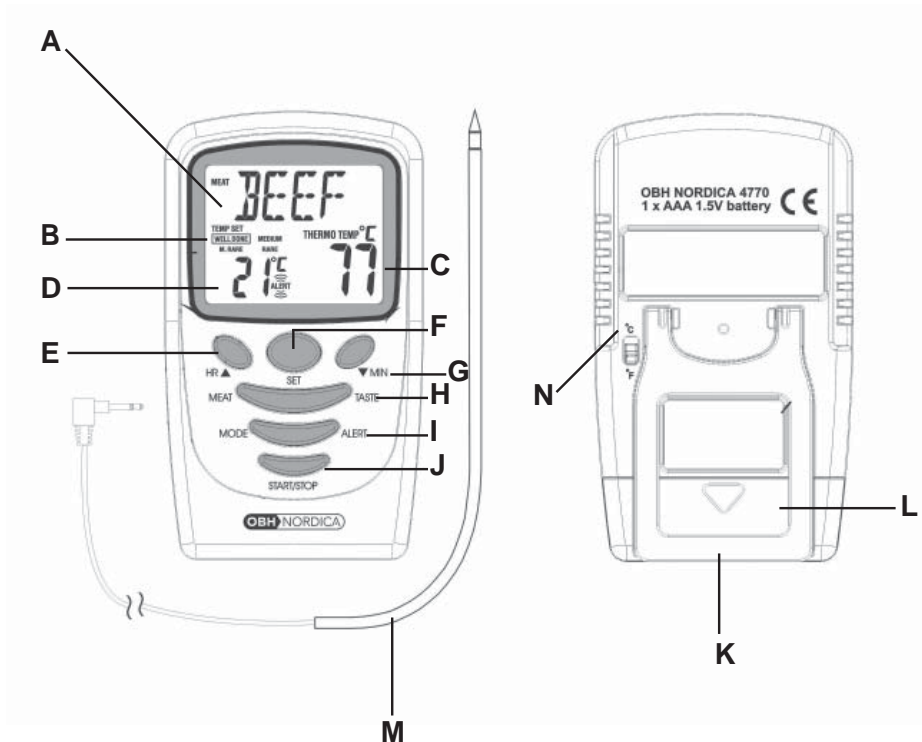
Type 4770

Brugsanvisning - dansk	side	3 - 8
Bruksanvisning - svenska	sida	9 - 14
Bruksanvisning - norsk	side	15 - 20
Käyttöohjeet - suomi	sivu	21 - 26

OBH Nordica stegetermometer

Før stegetermometeret tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Generel beskrivelse



- A Kødtype
- B Tilberedning
- C Aktuel temperatur
- D Alarm temperatur
- E HR ▲ knap
- F SET knap
- G ▼ MIN knap
- H MEAT / TASTE knap (valg af kødtype og tilberedning)
- I MODE / ALERT knap
- J START/STOP knap
- K Fod til placering af modtageren på bord
- L Batterihus og -dæksel
- M Metalnål
- N °C/°F-omskifter

Montering og udskiftning af batteri

Stegetermometret bruger 1 stk. AAA 1,5V batteri. For at isætte batteriet fjernes batteridækslet fra batterihuset på bagsiden af termometret. Sørg for at batteriets +pol og –pol placeres som vist i batterihuset. Sæt batteridækslet på igen.

Herefter vil displayet vise BEEF i øverste linie samt vise 77° i alarm-temperaturen (D - indikeret i displayet med TEMP SET) nederst til venstre. Såfremt metalnålens stik ikke er isat termometret, vil der i stedet for den aktuelle temperatur (C – indikeret i displayet med THERMO TEMP) nederst til højre i displayet blive vist LL (blinkende). Dette indikerer, at metalnålen (M) ikke er isat termometret.

Isæt metalnålens stik i siden af termometret. Herefter kan man nu vælge hvilken kødtype, der skal tilberedes. Der er følgende valgmuligheder:

BEEF = Oksekød
VEAL = Kalvekød
LAMB = Lam
PORK = Svinekød
CHICK = Kylling
TURKY = Kalkun

Der vælges kødtype ved at trykke på MEAT knappen (H) indtil den ønskede kødtype vises i displayet.

Når kødtypen er valgt, vil stegetermometret angive en alarmtemperatur, som er den temperatur, kødet skal have, når det er færdigstegt.

Herefter skal tilberedningen af kødet vælges, dvs. hvor gennemstegt kødet skal være. Der er følgende valgmuligheder:

WELL DONE = Gennemstegt
MEDIUM = Medium
MED RARE = Medio rød
RARE = Rød

Tilberedningen vælges ved at trykke på TASTE knappen (H), indtil den ønskede tilberedningsgrad er omkranset af en firkant i displayet.

Når tilberedningsgraden ændres, vil alarmtemperaturen i displayet også blive ændret alt efter, om kødet skal steges mere eller mindre.

Vær opmærksom på at tilberedning kun kan vælges for oksekød, lam og kalvekød. For de øvrige kødtyper vil termometret automatisk vælge gennemstegt. Dette gøres for at undgå, at kødet steges for lidt.

Tryk på ALERT knappen (I) for at aktivere alarmfunktionen. Dette angives øverst i displayet ved hjælp af symbolet ((ALERT)).

Stik spidsen af metalnålen ind i midten af kødet. Vent ca. 10-15 sekunder, inden kødet sættes i ovnen, således at man sikrer sig, at temperaturmålingen fungerer korrekt. Ledningen føres ud gennem ovnlågen. Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med komfurets varmeplader eller klemmes i stykker.

OBS! Det er **kun** metalnålen, der må placeres i ovnen.

Stegetermometret placeres i nærheden af ovnen eller grillen, hvori maden skal tilberedes. Stegetermometret må ikke placeres på selve komfuret eller i ovnen.

Når alarm temperaturen nås, lyder et lydsignal samtidig med, at den aktuelle temperatur i displayet blinker. Alarmen slukkes ved at trykke på en hvilken som helst knap. Kødet tages ud af ovnen og metalnålen fjernes fra kødet.

Vær opmærksom på, at metalnålen og ledningen vil være meget varm. Anvend derfor grydelapper eller et viskestykke, når nålen fjernes fra kødet.

Anbefalede alarmtemperaturer

Tilberedning	Oksekød	Kalvekød	Lam	Svinekød	Kylling & kalkun
Gennemstegt	77°C	77°C	77°C	77°C	82°C
Medium	71-76°C	71-76°C	71-76°C	71-76°C	--
Medio rød	63-71°C	--	63-71°C	-	-
Rød	60-62°C	--	--	--	--

Ovenstående angiver de alarmtemperaturer, som sikrer de bedste stegeresultater.

Det er dog også muligt selv at vælge individuelt indstillede alarmtemperaturer. Dette gøres ved at trykke på SET knappen (F) og herefter trykke på enten HR ▲ (E) eller MIN ▼ (G). Ved et tryk på en af disse to knapper hæves eller sænkes alarmtemperaturen med en grad.

Timer funktion

Stegetermometret har desuden en timer funktion, hvorfor det kan bruges både som stopur og som "æggeur" i forbindelse med madtilberedning.

For at bruge stegetermometret som æggeur trykkes på først på MODE knappen (I) og herefter på HR ▲ eller MIN ▼ for at indstille det ønskede tidsinterval. Displayet viser herefter 0:00 i stedet for kødtype, samtidig at det angives øverst i displayet med "TIMER ▼", at æggeursfunktionen er valgt. Indstil timer ved at trykke på HR ▲ og minutter ved at trykke på MIN ▼. Tryk herefter på START/STOP knappen (J), hvorefter ▲ vil begynde med at blinke som tegn på, at uret er begyndt nedtællingen. Da der kun vises timer og minutter i displayet, vil man først efter 1 minut kunne se, at tiden ændrer sig.

Når tiden er gået, vil displayet vise 0:00, og alarmen aktiveres. Alarmen de-aktiveres ved tryk på en hvilken som helst knap.

Såfremt man ønsker at afbryde nedtællingen undervejs, gøres dette ved tryk på START/STOP knappen.

Det valgte tidsinterval nulstilles ved tryk på HR ▲ og MIN ▼ samtidig.

Såfremt stegetermometeret ønskes anvendt som stopur (indikeret med "TIMER" i displayet), trykkes da først på MODE knappen og herefter blot på START/STOP knappen, hvorefter ▲ vil begynde at blinke som tegn på, at stopuret er aktiveret. Igen skal man være opmærksom på, at tallene i displayet først ændrer sig efter 1 minut, da der ikke vises sekunder. Tryk på START/STOP knappen for at afbryde tidtagningen.

Temperatur alarm

Der er mulighed for at indstille stegetermometeret til at give et alarmsignal, såfremt temperaturen overstiger en indstillet temperaturgrænse.

Tryk på ALERT knappen (I) for at aktivere alarmfunktionen. Dette angives øverst i displayet ved hjælp af symbolet (((ALERT))).

Tryk på MODE knappen (I), hvorefter kødtypeen vises i displayet. Tryk nu på SET knappen, således at firkanten omkring tilberedningsgraden forsvinder. Nu kan alarm temperaturen indstilles ved hjælp af HR ▲ og MIN ▼. Temperaturen kan indstilles mellem 0-250°C.

Stik spidsen af metalnålen ind i midten af kødet og sæt kødet i ovnen. Når alarm temperaturen nås, lyder et lydsignal. Hvis temperaturen falder til under alarm temperaturen, vil lydsignalet automatisk ophøre. Alternativt kan lydsignalet frakobles ved tryk på ALERT knappen.

Omstilling mellem °C og °F

Stegetermometeret kan indstilles til at vise enten °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit). Dette gøres ved hjælp af skydeknappen (N) på bagsiden af stegetermometeret.

Rengøring og vedligeholdelse

- Stegetermometeret må ikke neddyppes i vand eller andre væsker. Skulle det blive vådt, skal det tørres af omgående, idet væsker indeholder mineraler, som kan få de elektroniske dele til at ruste.
- Stegetermometerets metalnål kan vaskes med et mildt opvaskemiddel og ledningen kan aftørres med en let-fugtig klud, men stikket må **ikke** komme i kontakt med vand eller andre væsker. Metalnålen må **ikke** vaskes i opvaskemaskine.
- Stegetermometeret må ikke udsættes for hårdhændet behandling, støv, ekstreme temperatur-udsving eller luftfugtighed, som kan resultere i, at det ikke fungerer optimalt.
- Brug kun nye batterier i den korrekte størrelse. Man kan med fordel bruge Alkaline batterier. Brugte batterier bør altid fjernes, da de kan lække kemikalier, som beskadiger termometerets elektroniske kredsløb.
- Benyttes stegetermometeret til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger heraf, og eventuelle beskadigelser af stegetermometer eller andet dækkes ikke af fabrikanten.
- Stegetermometer er ikke til professionelt brug, og eventuelle tab forårsaget af fejlvisning erstattes ikke.

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker. Skulle det blive vådt, skal det tørres af omgående, idet væsker indeholder mineraler, som kan få de elektroniske dele til at ruste eller helt ødelægge elektronikken.
3. Hvis apparatet bliver snavset, kan det tørres af med en let fugtig klud, og derefter tørres med en tør klud.
4. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
5. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
6. Apparatet må ikke anvendes, hvis det har været tabt på gulvet eller viser synlige tegn på beskadigelse. I sådanne tilfælde bør apparatet indleveres til reparation hos den forhandler, hvor det er købt.
7. Brug kun nye batterier i den korrekte størrelse. Brugte batterier bør altid fjernes, da de kan lække kemikalier, som beskadiger apparatets elektriske kredsløb.
8. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
9. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamerationsretten.

Miljøhensyn og bortskaffelse af batterier



Ved udskiftning af batterier er det nødvendigt at tænke på miljøet. Brugte batterier må aldrig bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Brugte batterier mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på et af de specielt autoriserede indsamlingssteder. Batterierne skal udtages inden apparatet bortskaffes. Sørg også for at batterierne ikke bliver for gamle eller opbrugte, idet der derved kan være risiko for, at batterierne begynder at lække med syre. Kontroller holdbarhedsdatoen angivet på batterierne.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

Reklamerationsret

Reklamerationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 4770
Valg af kødtype
Valg af tilberedning
Individuel temperaturindstilling
Timer funktion
Lydsignal
Batteritype: 1 x AAA 1,5V batteri



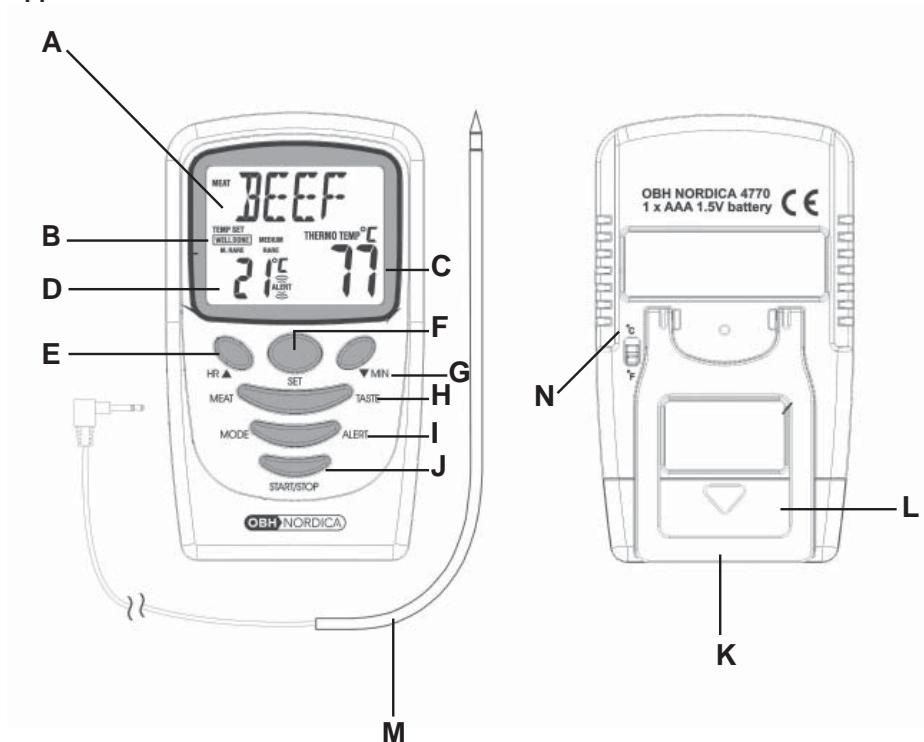
Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes

OBH Nordica Stektermometer

Innan användning

Innan stektermometern tas i bruk, bör bruksanvisningen läsas igenom grundligt och därefter sparas för framtida användning.

Apparatens delar



- A. Kött typ
- B. Tillagning
- C. Nuvarande temperatur
- D. Alarm temperatur
- E. HR ▲ knapp
- F. SET knapp
- G. ▼ MIN knapp
- H. MEAT/TASTE knapp (val av kött typ och tillagning)
- I. MODE/ALERT knapp
- J. START/STOP knapp
- K. Fot till placering på bord
- L. Batteriutrymme och lock
- M. Metallnål
- N. °C/°F omkopplare

Montering och byte av batteri

Stektermometern använder 1 st. AAA 1,5V batteri. Ta först av batterilocket på baksidan av stektermometern. Placera batteriet i batteriutrymmet och se till att batteriets + och – pol placeras som angivet i batteriutrymmet.

Displayen visar BEEF i den översta raden samt 77° i alarm temperatur (D – indikerat i displayen som TEMP SET) nederst till vänster. Om metallnålen inte är monterad så visas istället för den nuvarande temperaturen (C – indikerat med THERMO TEMP i nedre högra hörnet) LL (blinkande). LL indikerar att metallnålen (M) inte är monterad på termometern.

Användning

Sätt i metallnålens kontakt på sidan av termometern. Det är nu möjligt att ställa in vilken typ av kött som ska tillredas. Följande val finns:

BEEF = Oxkött

VEAL = Kalv

LAMB = Lamm

PORK = Griskött

CHICK = Kyckling

TURKY = Kalkon

Välj typ genom att trycka på MEAT knappen (H) tills den önskade typen visas i displayen.

Stektermometern visar då alarmtemperaturen som är den temperatur som köttet skall ha när det är färdigstekt.

Därefter skall tillagningen väljas, dvs. hur genomstekt köttet skall vara. Följande val finns:

WELL DONE = Genomstekt

MEDIUM = medium stekt

MED RARE = medium röd

RARE = röd / blodig

Välj genom att trycka på TASTE knappen (H), den önskade tillagningen är omgiven av en fyrkant i displayen.

När tillagningsgraden ändras så ändras automatiskt alarmtemperaturen i displayen.

Uppmärksamma att det bara är möjligt att ställa in tillagningsgrad på oxkött, lamm och kalv. För övriga kött typer väljs automatiskt genomstekt. Detta för att undgå för kort stektid.

Tryck på ALERT knappen (I) för att aktivera alarmfunktionen. Den anges överst i displayen med symbolen ((ALERT)).

Stick in spetsen av metallnålen i mitten av köttet. Vänta ca 10-15 sekunder innan köttet sätts i ugnen för att försäkra sig om att temperatur mätningarna fungerar. Sladden förs ut genom ugnsluckan. Se till att sladden inte kommer i direkt kontakt med spisens plattor eller kläms sänder.

OBS! Det är **endast** metallnålen som får placeras i ugnen!

Stektermometern placeras i närheten av ugnen eller grillen. Den får inte placeras på själva spisen.

När alarmtemperaturen nås, ljuder en ljudsignal samtidigt som den nuvarande temperaturen blinkar i displayen. Alarmet stängs av genom att trycka på valfri knapp. Ta ur köttet ur ugnen och avlägsna metallnålen.

Uppmärksamma att metallnålen och sladden är mycket varma. Använd därför grytlappar eller en kökshandduk när nålen tas ur köttet.

Rekommenderade alarmtemperaturer

Tillagning	Oxkött	Kalv	Lamm	Griskött	Kyckling & Kalkon
Genomstekt	77°C	77°C	77°C	77°C	82°C
Medium	71-76°C	71-76°C	71-76°C	71-76°C	--
Medium röd	63-71°C	--	63-71°C	-	-
Röd	60-62°C	--	--	--	--

Ovanstående tabell visar de rekommenderade alarmtemperaturerna som ger det bästa resultatet.

Det är möjligt att ställa in alarmtemperaturen manuellt. Detta görs genom att trycka på SET knappen (F) och därefter antingen HR ▲ (E) eller MIN ▼ (G). Ett tryck på en av de två knapparna höjer eller sänker alarmtemperaturen med en grad.

Timer funktion

Stektermometern har även en timer funktion och kan användas som både stoppur eller som timer ("äggklocka") i samband med matlagning.

För att använda den som timer, tryck på MODE knappen (I) och därefter på HR ▲ eller MIN ▼ för att ställa in tidsintervallet. Displayen visar 0:00 istället för kött typ samtidigt som displayen visar "TIMER ▼" för att visa att timer är vald. Ställ in timern genom att trycka på HR ▲ och MIN ▼ för att ställa in timmar och minuter. Tryck på START/STOP knappen (J) och ▲ börjar blinka för att indikera att nedräkningen börjat. Sekunder visas ej i displayen.

När tiden gått ut visas 0:00 i displayen och alarmet aktiveras. Tryck på valfri knapp för att stänga av alarmet.

För att nollställa tidsintervallet, tryck på HR ▲ och MIN ▼ samtidig.

Om stektermometern används som stoppur (indikerat med "TIMER" i displayen) tryck först på MODE knappen och därefter bara på START/STOP knappen. ▲ börjar blinka som ett

tecken på att stoppuret är aktiverat. Sekunder visas ej. Tryck på START/STOP knappen för att stoppa tidtagningen.

Temperatur alarm

Det är möjligt att ställa in ett alarm som ljuder om temperaturen går över den inställda alarmtemperaturen.

Tryck på ALERT knappen (I) för att aktivera alarmfunktionen. ((ALERT)) visas överst i displayen.

Tryck på MODE knappen (I) och kött typen visas. Tryck på SET knappen så att fyrkanten runt tillagningsgraden försvinner. Nu kan temperaturen för alarmet ställas in med hjälp av HR ▲ och MIN ▼. Temperaturen kan ställas in mellan 0-250°C.

Stick in spetsen av metallnålen i mitten av köttet och sätt det i ugnen. När temperaturen nås så ljuder en signal. Om temperaturen faller under alarmtemperaturen upphör ljudsignalen. Alternativt kan ljudsignalen kopplas från genom att trycka på ALERT knappen.

Omställning mellan °C och °F

Stektermometern kan ställas att antingen visa °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit). Detta görs med omkopplaren (N) som sitter på baksidan av termometern.

Rengöring och underhåll

- Stektermometern får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Om den skulle bli våt ska den omedelbart torkas av eftersom vätska innehåller mineraler som kan göra så att de elektroniska delarna rostar. Detta gäller både sändare och mottagare.
- Metallnålen kan tvättas med ett mildt tvättmedel och sladden kan torkas av med en lätt fuktig trasa, men kontakten får **inte** komma i kontakt med vatten eller andra vätskor. Metallnålen får **inte** diskas i diskmaskinen.
- Stektermometern får inte utsättas för hårdhänt behandling, damm, extrema temperaturskillnader eller luftfuktighet som kan resultera i att den inte fungerar optimalt.
- Använd endast nya batterier i korrekt storlek. Man kan med fördel använda Alkaline batterier. Använda batterier bör slängas då de kan läcka syror som skadar termometerns elektroniska kretslopp.
- Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten eller annat täcks inte av reklamationsrätten.
- Stektermometern är endast för privat bruk och eventuella skador orsakade av felaktiga visningar ersätts inte.

Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Apparaten får inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor. Skulle den bli våt skall den torkas av omgående eftersom vätskor innehåller mineraler som kan göra så att de elektroniska delarna rostar eller helt förstöra elektroniken i apparaten.
3. Om apparaten blir dammig torkas den av med en lätt fuktig trasa varefter den torkas torr
4. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
5. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
6. Apparaten får inte användas om den tappats i golvet eller visar synliga tecken på skada. I sådant fall bör apparaten reklameras på inköpsstället.
7. Använd bara nya batterier i korrekt storlek. Använda batterier bör alltid tas bort eftersom de kan läcka kemikalier som skadar apparatens elektriska kretslopp
8. Apparaten är endast för privat bruk.
9. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Miljöhänsyn vid batteribyte



Vid byte av batterier är det nödvändigt att tänka på miljön. Använda batterier får aldrig slängas tillsammans med hushållsavfall. Förbrukade batterier märkta med symbolen för avfallshantering ska slängas på auktoriserade insamlingsstationer. Samtidigt bör man sörja för att inte låta batterierna bli för gamla och förbrukade eftersom det finns risk att de börjar läcka. Kontrollera hållbarhetsdatum på batterierna och ta ur batterierna innan de blir för gamla. Ta ur batterierna innan produkten kasseras.

Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58

163 91 Spånga

Tfn 08-445 79 00

www.obhnordica.se

Teknisk Data

OBH Nordica 4770

Mottagare:

Val av kött typ

Val av tillagning

Individuell temperaturinställning

Timer funktion

Ljudsignal

Batteri: 1 st. AAA 1,5V batteri



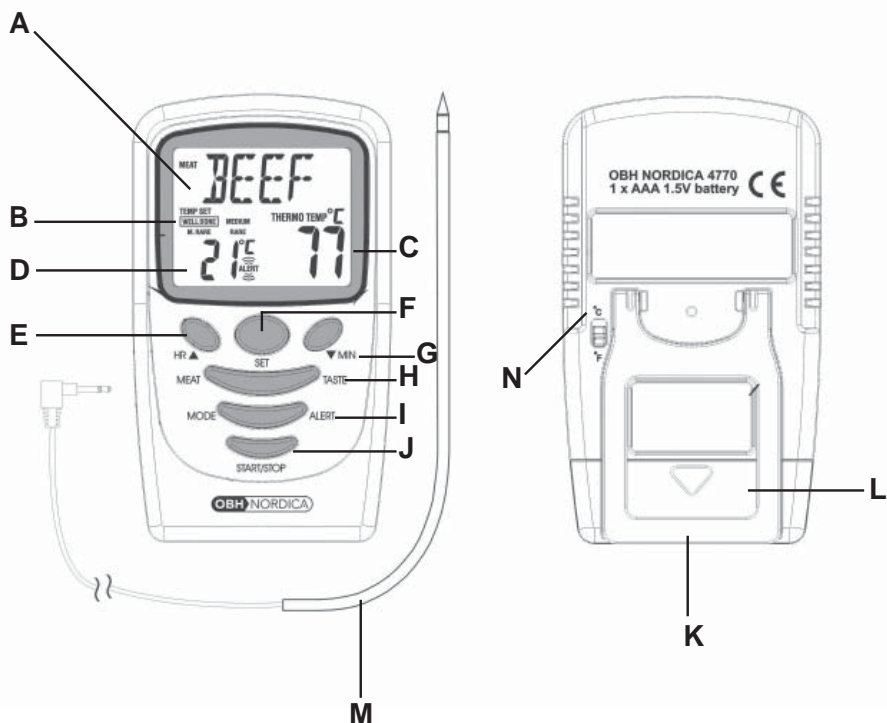
Rätt till löpande ändringar och förbättringar förbehålles.

OBH Nordica steketermometer

Før bruk

Før steketermometeret tas i bruk første gang, bør bruksanvisningen leses grundig igjennom og gjemmes til senere bruk.

Generell beskrivelse



- A Kjøtttype
- B Tilberedning
- C Aktuell temperatur
- D Alarm temperatur
- E HR ▲ knapp
- F SET knapp
- G ▼ MIN knapp
- H MEAT / TASTE knapp (valg av kjøtttype og tilberedning)
- I MODE / ALERT knapp
- J START/STOPP knapp
- K Fot til plassering av mottakeren på bord
- L Batterihus og -deksel
- M Metall nål
- N °C/°F-omskifter

Montering og utskifting av batterier

Senderen bruker 1 stk AAA 1,5V batteri. For å kunne sette i batteriet fjernes først batteridekselet på senderens bakside. Plasser batteriet i batterihuset. Sørg for at batterienes +pol plasseres i samme side som angitt på innsiden i batterihuset. Til slutt settes batteridekselet på plass igjen.

Deretter vil displayet vise BEEF i øverste linje samt vise 77° i alarmtemperaturen (D - indikeres i displayet med TEMP SET) nederst til venstre. Hvis metall nålens plugg ikke er satt i termometret, vil det i stedet for den aktuelle temperatur (C – indikerer i displayet med THERMO TEMP) nederst til høyre i displayet vise LL (blinkende). Dette indikerer at metall nålen (M) ikke er satt i termometeret.

Sett i metall nålens plugg i siden på termometret. Deretter kan man velge hvilken kjøtttype, som skal tilberedes. Det er følgende valgmuligheter:

BEEF = Oksekjøtt
VEAL = Kalvekjøtt
LAMB = Lam
PORK = Svinekjøtt
CHICK = Kylling
TURKY = Kalkun

Kjøtt-typen velges ved å trykke på SELECT knappen (B), inntil ønsket type vises i displayet.

Når kjøtt-typen er valgt, vil steketermometret angi en alarmtemperatur (G - indikert i displayet med Target Temp), som er temperaturen kjøttet skal ha når det er ferdig stekt.

Deretter skal tilberedning av kjøttet velges, dvs. hvor gjennomstekt kjøttet skal være. Det er følgende valgmuligheter:

WELL DONE = Gjennomstekt.
MEDIUM = Medium
MED RARE = Medio rød
RARE = Rød

Tilberedningen velges ved å trykke på TASTE knappen (H), inntil ønsket tilberedningsgrad er omkranset av en firkant i displayet.

Når tilberedningsgraden endres, vil alarmtemperaturen i displayet også bli endret alt etter, om kjøttet skal stekes mer eller mindre.

Vær oppmerksom på at tilberedning kun kan velges for oksekjøtt, lam og kalvekjøtt. For de øvrige kjøtt-typer vil termometeret automatisk velge gjennomstekt. Dette gjøres for å unngå at kjøttet stekes for lite

Trykk på ALERT knappen (I) for å aktivere alarmfunksjonen. Dette angis øverst i displayet ved hjelp av symbolet (((ALERT))).

Stikk spissen på metall nålen inni midten av kjøttet. Vent ca. 10-15 sekunder før kjøttet settes i ovnen, slik at man sikrer seg at temperaturmålingen fungerer korrekt. Ledningen føres ut gjennom ovnsdøren. Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med komfyren.

OBS! Det er **kun** metall nålen som kan plasseres i ovnen.

Steketermometeret plasseres i nærheten av ovnen eller grillen, der hvor maten skal tilberedes. Steketermometeret må ikke plasseres på selve komfyren eller i ovnen.

Når alarmtemperaturen nås, lyder et lydsignal samtidig med at den aktuelle temperaturen i displayet blinker. Alarmen skrur av ved å trykke på en hvilken som helst knapp. Kjøttet tas ut av ovnen og metall nålen fjernes fra kjøttet.

Vær oppmerksom på at metall nålen og ledningen vil være veldig varm. Bruk derfor grytelapper når nålen fjernes fra kjøttet.

Anbefalte alarmtemperaturer

Tilberedning	Oksekjøtt	Kalvekjøtt	Lam	Svinekjøtt	Kylling & kalkun
Gjennomstekt	77°C	77°C	77°C	77°C	82°C
Medium	71-76°C	71-76°C	71-76°C	71-76°C	--
Medio rød	63-71°C	--	63-71°C	-	-
Rød	60-62°C	--	--	--	--

Ovenstående angir alarmtemperaturer som sikrer best stekeresultater.

Det er også mulig selv å velge individuelt innstilte alarmtemperaturer. Dette gjøres ved å trykke på SET knappen (F) og deretter trykke på enten HR ▲ (E) eller MIN ▼ (G). Ved et trykk på en av disse to knappene heves eller senkes alarmtemperaturen med en grad.

Timer funksjon

Steketermometeret har dessuten en timer funksjon som kan brukes både som stoppeklokke og "eggklokke" i forbindelse med matlagingen.

For å bruke steketermometeret som "eggklokke" trykk først på MODE knappen (I) og deretter på HR ▲ eller MIN ▼ for å innstille ønsket tidsintervall. Displayet viser deretter 0:00 i stedet for kjøtttype, samtidig angis det øverst i displayet "TIMER ▼", at eggklokkefunksjonen er valgt. Innstill timer ved å trykke på HR ▲ og minutter ved å trykke på MIN ▼. Trykk deretter på START/STOPP knappen (J), deretter vil ▲ begynne å blinke som tegn på at klokken har begynt nedtellingen. Da det kun vises timer og minutter i displayet, vil man først etter 1 minut kunne se at tiden endrer seg.

Når tiden er gått, vil displayet vise 0:00, og alarmen aktiveres. Alarmen deaktiveres ved å trykke på en hvilken som helst knapp.

Hvis man ønsker å avbryte nedtellingen underveis, gjøres dette ved å trykke på START/STOPP knappen.

Det valgte tidsintervall nullstilles ved trykk på HR ▲ og MIN ▼ samtidig.

Hvis steketermometret ønskes brukt som stoppeklokke (indikerte med "TIMER" i displayet), trykkes da først på MODE knappen og så på START/STOPP knappen, og deretter ▲ vil det begynne å blinke som tegn på at stoppeklokken er aktiverte. Igjen skal man være oppmerksom på at tallene i displayet først endrer seg etter 1 minutt, da det ikke viser sekunder. Trykk på START/STOPP knappen for å avbryte tidtakingen.

Temperatur alarm

Det er mulighet for å innstille steketermometret til å gi et alarmsignal hvis temperaturen overstiger en innstilt temperaturgrense.

Trykk på ALERT knappen (I) for å aktivere alarmfunksjonen. Dette angis øverst i displayet ved hjelp av symbolet ((ALERT)).

Trykk på MODE knappen (I), deretter vil kjøtttypen vises i displayet. Trykk så på SET knappen slik at firkanten omkring tilberedningsgraden forsvinner. Nå kan alarm temperaturen innstilles ved hjelp av HR ▲ og MIN ▼. Temperaturen kan innstilles mellom 0-250°C.

Stikk spissen av metall nålen inn i midten av kjøttet og sett kjøttet i ovnen. Når alarm temperaturen nås lyder et lydsignal. Hvis temperaturen faller til under alarm temperaturen, vil lydsignalet automatisk opphøre. Alternativt kan lydsignalet frakobles ved trykk på ALERT knappen.

Omstilling mellom °C og °F

Mottakeren kan innstilles til å vise enten °C (Celsius) eller °F (Fahrenheit). Dette gjøres ved hjelp av skyveknappen (N) på baksiden av steketermometeret.

Rengjøring og vedlikehold

- Steketermometeret må ikke dyppes i vann eller andre væsker. Skulle det bli vått, må det tørkes av omgående fordi væsker inneholder mineraler som kan få de elektroniske delene til å ruste.
- Steketermometerets metall nål kan vaskes med et mildt oppvaskmiddel og ledningen kan tørkes med en lett fuktig klut, men støpselet må **ikke** komme i kontakt med vann eller andre væsker. Metall nålen må **ikke** vaske i oppvaskmaskinen.
- Steketermometeret må ikke utsettes for hardhendt behandling, støv, ekstreme temperatursvingninger, eller luftfuktighet, som kan resultere i at det ikke fungerer optimalt.
- Bruk kun nye batterier i riktig størrelse. Man kan med fordel bruke Alkaline batterier. Brukte batterier bør alltid fjernes da de kan lekket kjemikalier, som skader termometerets elektroniske kretsløp.
- Hvis steketermometeret benyttes til annet formål enn det egentlige, eller ikke betjenes i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv fullt ansvar for eventuelle følger herav, og eventuelle skader på steketermometeret eller annet dekkes ikke av fabrikanten.
- Steketermometeret er ikke til profesjonelt bruk, og eventuelle tap forårsaket av feilvisning erstattes ikke.

Sikkerhet og el-apparater

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Apparatet må ikke dyppes i vann eller andre væsker. Skulle det bli vått skal det tørkes av omgående da væsker inneholder mineraler som kan få de elektroniske deler til å ruste eller ødelegge elektronikken.
3. Hvis apparatet blir støvet kan det tørkes av med en fuktig klut og deretter tørkes med en tørr klut.
4. Dette apparat er ikke beregnet til å brukes av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
5. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el-apparater.
6. Apparatet må ikke brukes hvis det har vært mistet i gulvet eller hvis det vises synlige tegn på skader. I slike tilfeller bør apparatet innleveres til reparasjon til forhandleren der hvor det er kjøpt.
7. Bruk kun nye batterier i riktig størrelse. Brukte batterier bør alltid fjernes, da de kan lekke kjemikalier som skader apparatets elektriske kretsløp.
8. Apparatet er kun til husholdningsbruk.
9. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Miljøhensyn og avlevering av batterier



Ved bytting av batterier bør man tenke på miljøet. Brukte batterier må aldri kastes sammen med husholdningsavfallet. Brukte batterier merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en spesiell miljøstasjon. Batteriene skal tas ut før apparatet avleveres. Pass også på at batteriene ikke blir for gamle eller oppbrukte, da det er fare for at de kan begynne å lekke syre. Kontroller holdbarhetsdatoen angitt på batteriene.

Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

Reklamasjonsrett

Reklamasjon ifølge Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kvittering medbringes ved eventuell reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334 Majorstuen

0304 Oslo

Tlf.: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 4770

Valg av kjøtttype

Valg av tilberedning

Individuell temperaturinnstilling

Timer funksjon

Lydsignal

Batteritype: 1 x AAA 1,5V batteri

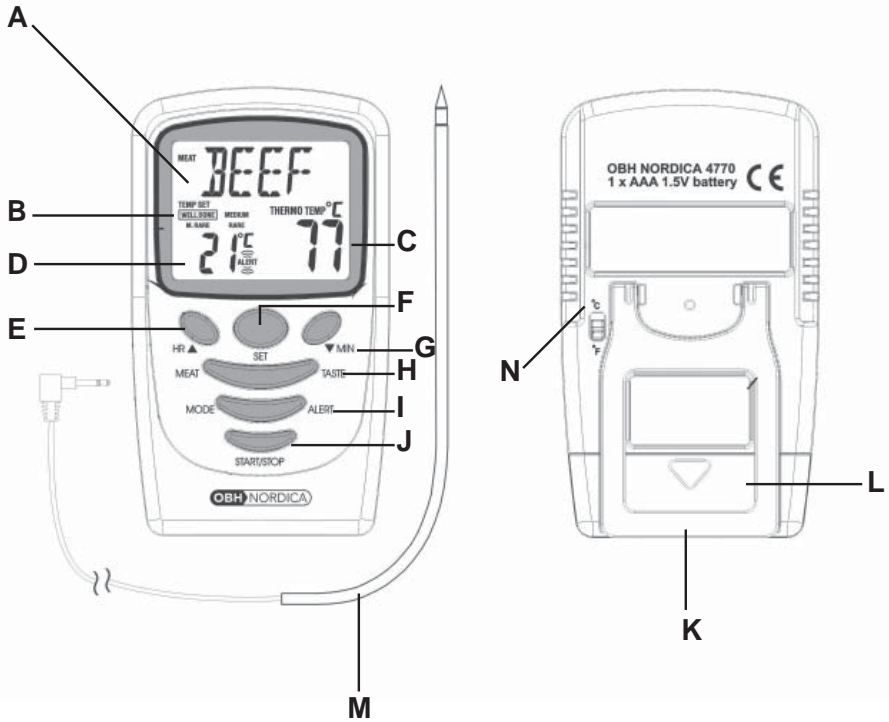


Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica -paistolämpömittari

Ennen kuin otat käyttöön paistolämpömittarin, lue ohjeet huolellisesti, ja säästä ne myöhempää tarvetta varten.

Laitteen osat



- A Lihalaji
- B Valmistustapa
- C Varsinainen lämpötila
- D Hälytyslämpötila
- E HR ▲ -painike
- F SET-painike
- G ▼ MIN -painike
- H MEAT / TASTE -painike (lihalajin ja valmistustavan valinta)
- I MODE / ALERT -painike
- J START/STOP -painike
- K Pöytätuki vastaanottimen sijoittamiseksi pöydälle
- L Paristokotelo ja paristokotelon kansi
- M Metallineula
- N °C/°F-valitsin

Pariston asentaminen ja vaihtaminen

Paistolämpömittarissa käytetään yhtä AAA 1,5 V paristoa. Asentaaksesi pariston, poista paristokotelon kansi paistolämpömittarin takaa. Suuntaa pariston +- ja - napa paristokotelon ohjeen mukaisesti. Sulje paristokotelon kansi.

Tämän jälkeen näyttöön ilmestyy ylimmälle riville sana BEEF ja alinna vasemmalle hälytyslämpötilaksi +77°C (D – jota näytössä osoittaa TEMP SET). Mikäli metallineulaa ei ole liitetty paistolämpömittariin, ylinnä oikealla näytössä vilkkuu LL varsinaisen lämpötilan sijaan (C – jota osoittaa näytöllä THERMO TEMP). Tämä osoittaa, että metallineulaa (M) ei ole liitetty lämpömittariin.

Työnnä metallineulan pistotulppa lämpömittarin sivuun. Sen jälkeen voit valita valmistettavan lihalajin. Laitteessa on seuraavat valintavaihtoehdot:

BEEF = Nauta
VEAL = Vasikka
LAMB = Lamma
PORK = Porsas
CHICK = Kana
TURKY = Kalkkuna

Valitse lihalaji painamalla MEAT-painiketta (H), kunnes haluttu lihalaji ilmestyy näytölle. Kun lihalaji on valittu, paistolämpömittari ilmoittaa hälytyslämpötilan, joka on se lämpötila, joka lihalla tulee olla, jotta se on kypsää.

Seuraavaksi valitaan lihan valmistustapa eli kypsyyssaste. Valitse seuraavista vaihtoehtoista:

WELL DONE = Läpikypsä
MEDIUM = Puolikypsä
MED RARE = Puoliraaka
RARE = Raaka

Valmistustapa valitaan painamalla TASTE-painiketta (H), kunnes näytössä sijaitseva neliö ympyröi halutun kypsyyssasteen.

Kun vaihdat kypsyyssastetta, muuttuu myös hälytyslämpötila näytöllä sen mukaan, tuleeko lihan kypsyä enemmän vai vähemmän.

Huomaa, että valmistustavan voi valita ainoastaan naudan-, lampaan- ja vasikanlihalle. Muille lihoille lämpömittari valitsee automaattisesti läpikypsän kypsyyssasteen. Tämä siksi, ettei liha vahingossa jää raa'aksi.

Paina ALERT-painiketta (I) käynnistääksesi hälytystoiminnon. Sitä osoittaa ylinnä näytöllä (((ALERT)))-symboli.

Työnnä metallineulan kärki keskelle lihaa. Odota noin 10 – 15 sekuntia, ennen kuin laitat lihan uuniin, jotta voit varmistua siitä, että lämpötilan mittaaminen toimii. Vedä liitosjohto uunin luukun läpi. Huolehdi, että johto ei kosketa lieden lämpölevyjä tai jää mihinkään puristuksiin.

HUOM! Uuniin laitetaan **vain** metallineula.

Sijoita paistolämpömittari lähelle uunia tai grilliä, jossa aiot ruoan valmistaa. Laitetta ei saa kuitenkaan sijoittaa liedon päälle tai uuniin.

Kun hälytyslämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki samalla kun näytössä vilkkuu senhetkinen lämpötila. Hälytys kytketään pois päältä painamalla mitä tahansa painiketta. Liha otetaan uunista ja metallineula poistetaan lihasta.

Huomaa, että metallineula ja liitosjohto ovat hyvin lämpimiä. Käytä siksi patalappua tai keittiöliinaa poistaessasi neulaa lihasta.

Suosittelavat hälytyslämpötilat

Valmistus	Nauta	Vasikka	Lammas	Porsas	Kana & kalkkuna
Läpikypsä	77°C	77°C	77°C	77°C	82°C
Puolikypsä	71–76°C	71–76°C	71–76°C	71–76°C	--
Puoliraaka	63–71°C	--	63–71°C	-	-
Raaka	60–62°C	--	--	--	--

Yllä olevat hälytyslämpötilat varmistavat parhaat paistotulokset.

Voit myös valita itse hälytyslämpötilan. Paina SET-painiketta (F) ja paina sen jälkeen joko HR ▲ (E) tai MIN ▼ (G). Painallus näistä painikkeista nostaa tai laskee hälytyslämpötilaa yhdellä asteella.

Ajastintoiminto

Paistolämpömittarissa on myös ajastintoiminto, minkä vuoksi sitä voi käyttää myös sekuntikellona ja "munakellona" ruoanvalmistuksen yhteydessä.

Käyttääksesi paistolämpömittaria munakellona paina ensin MODE-painiketta (I) ja sen jälkeen HR ▲ tai MIN ▼ asettaaksesi haluamasi ajanjakso. Näyttöön ilmestyy tämän jälkeen 0:00 lihalajin sijaan. Samalla ylinnä näytössä lukee "TIMER ▼" sen merkiksi, että munakellotoiminto on valittu. Aseta tunnit HR ▲ -painikkeesta ja minuutit MIN ▼ -painikkeesta. Paina sen jälkeen START/STOP -painiketta (J), jonka jälkeen ▲ -merkki alkaa vilkkua merkiksi ajan laskemisen alkamisesta. Koska näytöstä voi lukea vain tunteja ja minuutteja, ajan muuttumisen näkee vasta minuutin kuluttua. Kun aika on kulunut, näyttöön ilmestyy 0:00 ja hälytys soi. Poista hälytys painamalla mitä tahansa painiketta.

Mikäli haluat keskeyttää ajan laskemisen, paina START/STOP-painiketta.

Valittu ajanjakso nollataan painamalla yhtä aikaa HR ▲ ja MIN ▼-painikkeita.

Paistolämpömittaria voit käyttää sekuntikellona (mitä osoittaa näytössä TIMER) painamalla ensin MODE-painiketta ja sen jälkeen START/STOP-painiketta, minkä jälkeen ▲ alkaa vilkkua merkiksi siitä, että sekuntikello on käynnistetty. Jälleen tulee huomioida, että näytön luvut

muuttuvat vasta minuutin kuluttua, sillä sekunnit eivät näy. Paina START/STOP-painiketta keskeyttääksesi ajanoton.

Lämpötilahälytys

Paistolämpömittari voidaan asettaa hälyttämään silloin kun lihan lämpötila ylittää asetetun lämpötilarajan.

Paina ALERT-painiketta (I) käynnistääksesi hälytystoiminnon. Toiminnon osoittaa ylinnä näytössä (((ALERT)))-symboli.

Paina MODE-painiketta (I), jonka jälkeen lihalaji ilmestyy näytölle. Paina SET-painiketta jonka jälkeen neliö valmistuslämpötilan ympäriltä katoaa. Nyt hälytyslämpötilan voi asettaa HR ▲ ja MIN ▼ -painikkeiden avulla. Lämpötilan voi valita 0 – 250°C väliltä.

Työnnä metallineulan kärki keskelle lihaa ja laita liha uuniin. Kun hälytyslämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Mikäli lämpötila laskee alle hälytyslämpötilan, äänimerkki lakkaa automaattisesti kuulumasta. Äänimerkin voi kytkeä pois päältä myös ALERT-painikkeesta.

°C ja °F -asteikon valinta

Paistolämpömittari voidaan asettaa näyttämään joko °C (celsiusasteita) tai °F (fahrenheitasteita). Asteikon voi vaihtaa paistomittarin takana sijaitsevasta liukukytkimestä (N).

Puhdistus ja hoito

- Paistolämpömittaria ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Mikäli laite kastuu, se tulee kuivattaa huolellisesti, sillä vedessä on mineraaleja, jotka ruostuttavat elektronisia osia.
- Paistolämpömittarin metallineulan voi pestä miedolla pesuaineella ja liitosjohdon voi pyyhkiä kevyesti kostutetulla liinalla, mutta pistotulppa **ei** saa joutua kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa. Metallineulaa **ei** saa pestä astianpesukoneessa.
- Paistolämpömittaria ei saa käsitellä kovakouraisesti, altistaa pölylle, äärimmäisille lämpötilanvaihteluille tai äärimmäiselle ilmankosteudelle, sillä nämä syyt saattavat johtaa siihen, että laite ei toimi parhaalla mahdollisella tavalla.
- Käytä ainoastaan oikean kokoisia uusia paristoja. Suosittelemme alkaliparistoja. Käytetyt paristot tulee aina poistaa laitteesta, sillä ne saattavat vuotaa kemikaaleja, jotka vahingoittavat lämpömittarin elektronisia piirejä.
- Mikäli paistolämpömittaria käytetään muuhun tarkoitukseen, kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjeita, kantaa käyttäjä täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteeseen tai muuhun kohteeseen tulevia mahdollisia vaurioita.
- Paistolämpömittaria ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön, eikä väärän mittaustuloksen mahdollisesti aiheuttamia vahinkoja korvata.

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Laitteen kastuessa on se välittömästi kuivattava, koska nesteiden sisältämät mineraalit saattavat vaurioittaa laitteen elektroniikan peruuttamattomasti.
3. Kun laite likaantuu se pyyhitään kostealla liinalla ja sen jälkeen kuivataan.
4. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset ominaisuudet, henkiset ominaisuudet tai tiedon ja kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat käyttää laitetta turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
5. Valvo etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät aina pysty ymmärtämään ja arvioimaan mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
6. Laitetta ei tule käyttää jos se on pudonnut lattialle tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällaisessa tapauksessa laite on toimitettava huoltoon.
7. Käytä ainoastaan oikean kokoisia ja tuoreita paristoja. Käytetyt paristot on aina poistettava, koska paristoista voi vuotaa kemikaaleja, jotka vaurioittavat laitetta.
8. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
9. Mikäli laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen, kuin mihin se on valmistettu, tai vastoin käyttöohjeita, kantaa käyttäjä täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Ympäristö ja paristojen hävittäminen



Paristoja vaihdettaessa on tärkeää ajatella ympäristöä. Älä koskaan hävitä käytettyjä paristoja kotitalousjätteiden mukana. Toimita käytetyt paristot, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, niille tarkoitettuun keräyspisteeseen. Hävitettävästä laitteesta on poistettava paristot. On myös huolehdittava siitä, että paristot eivät ole yli-ikäisiä tai loppuunkäytettyjä. Liian vanhat paristot saattavat vuotaa ja vaurioittaa laitetta. Tarkista paristojen käytettävyyden osoittava päiväysmerkintä.

Laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö vaatii, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä on kerättävä erikseen ja toimitettava paikallisesti järjestettyyn keräyspisteeseen.

Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti tuotevalituksen yhteyteen ja toimita laite liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C

01510 VANTAA

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 4770

Lihalajin valinta

Valmistustavan valinta

Yksilöllinen lämpötilanasetus

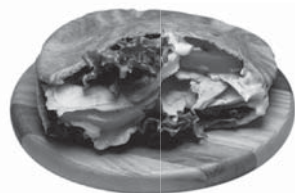
Ajastintoiminto

Äänimerkki

Paristo: 1 x AAA 1,5 V



Oikeus muutoksiin pidätetään.



DK/LHJ/4770/0609