



Batteribyte

- 1) Öppna batterifacket.
- 2) Sätt i två LR03 AAA batterier, tänk på polernas position.
- 3) Stäng batterifacket.
- 4) Efter batteribyte visas temperaturen i °C.

Varning!

- 1) Använd aldrig termometern inuti den stängda grillen, enbart sensorn.
- 2) Rengör sensorn noga efter varje användning.
- 3) Grilltermometern är inte vattentät och tål inte maskindisk. Doppa inte produkten i vatten. Torka av produkten med en fuktig trasa.
- 4) Byt ut batterierna när displayen syns svagt. Vänligen kassera de använda batterierna på ett korrekt sätt.

		WELL		M WELL		MEDIUM		M RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF/nötkött	77	170	74	165	71	160	63	145	60	140
2	PORK/fläskkött	77	170	74	165	71	160	63	145		
3	CHICKEN/kyckling	74	165								
4	TURKEY/kalkon	74	165								
5	VEAL/kalv	77	170	74	165	71	160	63	145	60	140
6	LAMB/lamm	77	170	74	165	71	160	63	145	60	140
7	HAMBURG/hamburgare	71	160								
8	FISH/fisk	63	145								
9	PRG										

Tillverkad i Kina för:
Bauhaus & Co. KB
Enköpingsvägen 41
177 38 Järfälla
Sweden

Konsumentkontakt:

LIDAB Sweden AB

Box 142, SE-335 23 Gnosjö, Sweden
Tel +46-370-999 10 , Fax +46-370-999 09
info@lidabgroup.com www.lidabgroup.com



DIGITAL GRILLTERMOMETER

Vi vill gratulera och tacka er för att ni köpt vår Kingstone digitala grilltermometer. Tack vare sitt breda användningsområde är denna termometer lämplig för en mängd olika funktioner.

Bruksanvisning:

1. Så här fungerar termometern

- 1) Ställ brytaren på termometers baksida i COOK läge.
- 2) Anslut kabeln till en av sidorna på grilltermometern. Kabeln är värmebeständig upp till 250°C.
- 3) I COOK läge, tryck på (M/M) ikonen för att välja typ av livsmedel, de olika alternativen är BEEF/nötkött, PORK/fläskkött, FISH/fisk, VEAL/kalv, LAMB/lamm, CHICKEN/kyckling, TURKEY/kalkon, HAMBURG/hamburgare, PGM (PGM är ett allmänt läge och har ingen specifik användning) och tryck (T/S) ikonen för att välja tillagning, varje tryck på (T/S) ikonen i BEEF/nötkött, PORK/fläskkött, VEAL/kalv, LAMB/lamm läge går vidare till ett nytt tillagningsläge. I läge FISH/fisk, CHICKEN/kyckling, TURKEY/kalkon, HAMBURG/hamburgare ställs temperaturen in på en korrekt tillagningstemperatur.
- 4) Displayen visar temperaturen i Celsius eller Fahrenheit. För att välja den önskade temperaturskalan, tryck (S/S) ikonen och välj °C eller °F.
- 5) I PGM läge, för att ställa in önskad temperatur, tryck och håll kvar (S/S) ikonen i tre sekunder tills temperaturen börjar blinka, tryck då på (M/M) ikonen för att höja temperaturen eller (T/S) ikonen för att sänka temperaturen.
- 6) Tryck i sensorn med kabeln ansluten i livsmedlet som ska tillagas. Temperaturen på livsmedlet visas till höger i displayen. När maten når önskad temperatur signalerar termometern.

2. Så används timern

- 1) Ställ brytaren på termometers baksida i TIMER läge.
- 2) Displayen visar 00 (M) : (S). Tryck på (M/M) ikonen för att ställa in minuter och (T/S) ikonen för att ställa in sekunder.
- 3) För att starta och stoppa timern, tryck på (S/S) ikonen.
- 4) För att återställa timern, tryck in och håll kvar (M/M) och (S/T) ikonerna samtidigt.

Bra att veta

Timer: max 99 minuter och 59 sekunder.

Grilltermometers räckvidd: -10°C - 250°C (482°F)

Grilltermometern har två magneter på baksidan för att kunna fästa på en metallyta..

Bakgrundsbelysningen startar när (M/M), (T/S) eller (S/S) trycks in eller när larmet går igång.