

Bradley Smoker Digitaalinen lämpömittari

Käyttöohje



Alkuvalmistelut

- 1) Asenna laitteeseen AAA-paristo (ei mukana).
- 2) Valitse laitteen takana olevasta kytkimestä celsius-asteikko C.
- 3) Kytke anturin johto vasemmassa kyljessä olevaan pistokkeeseen. Jos laitteessa on vika tai anturi ei ole kytkettynä, näytössä vilkkuu "LL"

Käyttö

Anturi

Työnnä anturi lihaan tai kalaan sellaiseen paikkaan ettei se ole aivan pinnassa tai luun vieressä.

Laitteen käynnistäminen

Laita mittari päälle laitteen pohjassa olevasta on/off-kytkimestä asentoon "on".

Hälytys päällä / pois päältä

Jos haluat, että laite hälyttää ajan tultua täyteen tai kun on saavutettu oikea lämpötila, paina "alert" -napista niin, että näytön oikeaan yläkulmaan tulee teksti "alert" (=hälytys).

Lämpötila vai paistoaika valitaan "Mode"-näppäimellä

A) Jos haluat hälytyksen, kun haluttu lämpötila on saavutettu, paina "MODE" -painiketta niin, että näytössä lukee "BEEF" (=pihvi).

1. Valitse "MEAT" painikkeella mitä lihaa kypsennät:

Chick	= Kana
Turky	= Kalkkuna
Beef	= Häränliha
Veal	= Vasikka
Lamb	= Lammas
Pork	= Possu

2. Valitse ”Taste” –painikkeella haluatko lihan:

Well done =kypsänä
Mediumina =puolikypsänä
Medium rare =puoliraakana
Rare =raakana

Mittari antaa valita vain mahdollisia vaihtoehtoja, joten raakaa kanaa ei voi valita.

Jos haluat antaa oman hälytysrajan lämpötilalle, paina ”SET” –painiketta ja sen lisäksi lisää tai vähennä lämpötilaa painamalla ”HR/Temp” tai ”MIN/Temp” –painikkeita.

B) Jos haluat hälytyksen, kun paistoaika on täysi, paina ”MODE” –painiketta niin, että näytössä lukee 0:00.

Lisää tunteja painamalla vasenta ”HR/TEMP” –nappia

Lisää minutteja painamalla oikeanpuoleista ”MIN/TEMP” –nappia

Paina ”START/STOP” –painikkeesta kello käyntiin.

Varotoimet

- 1 Käytä aina patalappua tms., kun käsittelet kuumaa anturia tai johtoa
- 2 Pidä laite pois lasten ja kotieläinten ulottuvilta.
- 3 Pese ja kuivaa anturi joka käytön jälkeen.
- 4 Älä käytä puhdistamisessa ruostuttavia tai syövyttäviä aineita.
- 5 Älä altista laitetta pölylle, kuumuudelle, tärähdykselle tai kosteudelle. Ne voivat saattaa laitteen epäkuntoon.
- 6 Älä käytä laitetta tai sen osia mikroaaltouunissa.
- 7 Lue aina käyttöohjeet.

Taulukko

	Pihvi	vasikka	Lammas	Possu	Kana ja kalkkuna
Kypsä	77	77	77	77	82
Puolikypsä	71	71	71	71	-
Puoliraaka	63	-	63	-	-
Raaka	60	-	-	-	-