



DESIGNING GOOD LIFE

Oven and barbeque thermometer WIRELESS

*For accurate and easy
cooking*



Bruksanvisning - svenska	sida	3 - 12
Brugsanvisning - dansk	side	13 - 23
Bruksanvisning - norsk	side	24 - 33
Käyttöohjeet - suomi	sivu	34 - 44
Instruction manual - english.....	page	45 - 55

Säkerhetsanvisningar

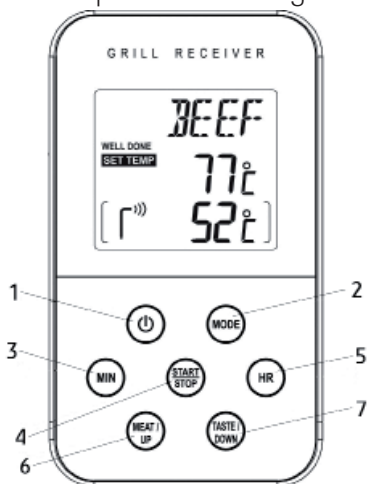
1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Apparaten får inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor. Skulle den bli våt skall den torkas av omgående eftersom vätska innehåller mineraler som kan göra så att de elektroniska delarna rostar eller förstör elektroniken i apparaten.
3. Om apparaten blir dammig torkas den av med en lätt fuktig trasa varefter den torkas torr.
4. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn från 8 år och uppåt) med begränsade fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om användning sker under övervakning eller efter instruktion hur apparaten används på ett säkert sätt av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de är medvetna om möjliga risker.

5. Barn bör vara under uppsyn för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn kan inte alltid uppfatta och förstå potentiella risker. Lär barn ansvarsfull användning av elektriska/elektroniska apparater.
6. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under övervakning.
7. Placera apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn om de är under 8 år.
8. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
9. Apparaten får endast användas under uppsyn.
10. Apparaten är inte för utomhusbruk.
11. Apparaten får inte användas om den tappats i golvet eller visar synliga tecken på skada.
12. Batterierna måste avlägsnas från apparaten innan den kasseras.
13. Om batteriläckage uppstår, undvik hudkontakt och kassera batterierna enligt gällande lag.

14. Apparaten är endast för privat bruk.
15. 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.

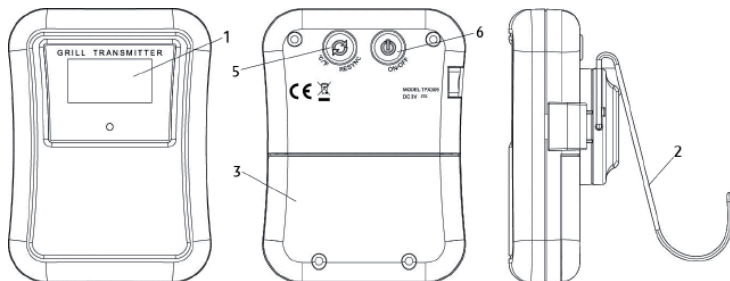
Mottagarens funktioner

1. Strömbrytare ON/OFF.
2. MODE knapp för val mellan termometer- och timerfunktion.
3. MIN knapp för inställning av minuttal.
4. START/STOP knapp för aktivering av timerfunktion.
5. HR knapp för inställning av timal.
6. MEAT/UP för val av råvara samt temperaturinställning.
7. TASTE/DOWN för val av tillagningsgrad samt temperaturinställning.



Sändarens funktioner

1. Display som visar råvarans temperatur.
2. Stativ för placering på bord. Kan även användas för upphängning.
3. Batteriutrymme 2xAAA batterier.
4. Temperaturnål i rostfritt stål (ej illustrerad).
5. Resync knapp för nollställning samt inställning av °C/°F.
6. Strömbrytare ON/OFF.



Montering och byte av batteri

Mottagaren drivs med 2 st. AAA 1,5V batterier. Ta bort batteriluckan på baksidan av mottagaren. Placera sedan batterierna i batteriutrymmet och se till att + och - polerna placeras som angivet i batteriutrymmet.

Ta därefter bort batteriluckan på sändaren genom att skruva bort de två skruvarna på baksidan av sändaren. Sätt därefter i 2 st AAA 1,5V batterier med + och - polerna enligt anvisningarna i batteriutrymmet.

Använd endast nya batterier i korrekt storlek och gärna Alkaline batterier. Förbrukade batterier bör kasseras (på avsedda återvinningsstationer) då de kan läcka syra som skadar termometerns elektroniska kretslopp. Använd inte uppladdningsbara batterier i enheterna.

Signalöverföring mellan mottagare och sändare

Mottagarenheten måste registrera signal från sändaren varje gång apparaten startas för att den ska fungera.

Notera att nedan steg måste göras i rätt ordning för att signalöverföringen ska registreras.

1. Starta mottagaren genom att trycka på mottagarens strömbrytare i 2 sekunder tills ett pip hörs.
2. Anslut temperaturnålens kontakt till sändaren. Starta därefter sändaren genom att trycka in strömbrytaren i 2 sekunder. Detta moment måste ske inom 2 minuter från det att mottagaren startats för att kunna ta emot en signal från sändaren. Om mottagaren inte avger ett pip inom 5-10 sekunder och displayen fortfarande visar "---", tryck på sändarens resync knapp i 2 sekunder för påbörja ny överföring.
3. Om signalöverföringen lyckats visas temperaturnålens temperaturregistrering i displayen på mottagaren och ett pip ljuder.

NOTERA: Temperaturnålen måste vara ansluten till sändaren för att apparaten ska fungera.

Vid problem med signalöverföringen

Mottagaren fungerar vanligtvis inom en radie av 40 meter (öppen yta) från sändaren. Om mottagaren är placerad för långt ifrån sändaren, eller om det är onormalt mycket störningar kan mottagaren inte ta emot signal från sändaren. Om så är fallet ljuder en pipsignal var 4:e sekunder samtidigt som "---" blinkar i displayen som en indikation på att signalen måste synkroniseras. Flytta mottagaren närmare sändaren och gör enligt följande:

1. Flytta mottagaren närmare sändaren för att se om mottagaren kan återuppta signalen. Om detta inte fungerar, prova följande:

- Håll inne mottagarens strömbrytare i 2 sekunder för att stänga av den. Starta sedan mottagaren igen och "---" blinkar i displayen. Tryck och håll in resync knappen på baksidan av sändaren i 2 sekunder. Temperaturregistreringen ska då visas i displayen.

Notera: resync knappen kan aktiveras manuellt var 5:e sekund Om synkroniseringen inte fungerar vid första försöket, vänta 5 sekunder innan resync knappen aktiveras igen.

Inställning av temperatur

Ugnstermometern är programmerad med förinställda temperaturer för alla typer av råvaror. Se tabell nedan:

Råvara	Tillagningsgrad			
	WELL DONE (välstekt)	MEDIUM	MEDIUM RARE (medium/blodig)	RARE (blodig)
BEEF (oxkött, nöt, vilt)	75°C	70°C	60°C	55°C
VEAL (kalv)	75°C	70°C	-	-
LAMB (lamm)	75°C	70°C	-	-
PORK (fläskkött)	77°C	71°C	-	-
CHICK (kyckling)	80°C	-	-	-
TURKY (kalkon)	80°C	-	-	-
FISH (fisk)	60°C	-	-	-
HAMBG (hamburgare)	75°C	-	-	-

För att välja typ av råvara, tryck på MEAT/UP knappen tills önskad råvara visas i displayen. Tryck därefter på TASTE/DOWN knappen för att ställa in tillagningsgrad.

Stick därefter in temperaturnålen i råvarans tjockaste del, ställ in råvaran i ugnen och vänta tills alarmet ljuder. Notera att temperaturnålens sensor sitter i längst fram i spetsen. Se

därför till att spetsen alltid når in i den tjockaste delen och inte trycks in för långt så att den sticker ut genom råvaran.

Inställning av valfri temperatur

När du ställt in råvaran enligt ovan, t ex BEEF - RARE kan du ställa in valfri temperatur genom att trycka och hålla inne MODE knappen i 2 sekunder. Tryck sedan på MEAT/UP knappen för att öka temperaturen, eller TASTE/DOWN för att sänka temperaturen.

Temperaturalarm

När inställd temperatur är uppnådd ljuder alarmet med 3 pip i sekunden. Temperaturnålens uppmätta temperatur samt en varningsikon blinkar i mottagarens display. För att stänga av alarmet, tryck på valfri knapp på mottagaren.

Timerfunktion

Nedräkning:

1. Tryck på MODE knappen för att skifta mellan termometerläge till timerläge. En liten ikon samt 0:00 visas i displayen.
2. Tryck på HR knappen för att ställa in timal samt MIN knappen för att ställa in minuttal.
3. Tryck på START/STOP knappen för att starta nedräkningen. Pilikonen blinkar.
4. Tryck på START/STOP knappen igen för att stoppa nedräkningen. Pilikonen slutar att blinka.
5. Tryck och håll in START/STOP knappen i 2 sekunder för att nollställa igen.

Notera att mininställning för timern är 1 minut och max är 23 timmar och 59 minuter. När nedräkningen når 0:00 börjar timern räkna uppåt och piper i 30 sekunder.

I displayen blinkar 0:00 samt pilikonerna. Tryck på START/STOP knappen för att stänga av alarmet.

Tidtagning:

1. Tryck på MODE knappen för att skifta mellan termometerläge till timerläge. En liten ikon samt 0:00 visas i displayen.
2. Tryck på STÄRT/STOP knappen för att starta tidtagningen. Pilikonen blinkar.
3. Tryck på START/STOP knappen igen för att stoppa tidtagningen. Pilikonen slutar att blinka.
4. Tryck och håll in START/STOP knappen i 2 sekunder för att nollställa igen.

Notera att när tidtagningen når 24 timmar fortsätter den att visa 24 i displayen. Enheten piper och pilikonen blinkar i 30 sekunder.

Notera att timern kan användas samtidigt som termometern. Timerfunktionen går i bakgrunden och kan tryckas fram i displayen genom att trycka på MODE knappen.

Hjälpfulla tips

Om mottagaren och/eller sändarens display visar LLL eller HHH istället för uppmätt temperatur, vänta tills temperaturnålen uppnått rumstemperatur innan den sticks in i råvaran igen. Om displayerna fortfarande visar fel är det antagligen något fel på temperaturnålen.

Om visad temperatur verkar vara orimligt hög eller om temperaturen stiger för fort, kontrollera så att temperaturnålens ände inte sticker ut ur råvaran. Stick in temperaturnålen i den tjockaste delen på råvaran. Undvik ben och fettrika delar.

Varning!

- Använd alltid värmeresistenta handskar om temperaturnålen och/eller dess sladd ska hanteras under tillagning eller direkt efter tillagning.
- Se till att temperaturnålen och dess sladd är utom räckhåll för barn.

- Rengör temperaturnålen noga och torka den torr efter varje användning.
- Placera inte mottagaren i regn då den inte är vattentät. Sändaren är vattenresistent men inte vattentät. Sänk inte ner den i vatten.
- Utsätt inte sladdens kontakt för vatten eller annan vätska då detta kan leda till dålig kontakt och felaktiga mätningar.
- Utsätt inte mottagare och sändare för direkt värme eller varma ytor.
- Låt aldrig temperaturnålen eller dess sladd komma i kontakt med eld.
- Använd inte temperaturnålen i mikrovågsugn.
- Om termometern uppmäter temperaturer under 0°C (32°F) visas LLL i displayen. Är temperaturen över 300°C (572°F), visas HHH i displayen. Dessutom kan sladden ta skada vid temperaturer över 300°C.
- Ugnstermometern får inte användas av barn under 12 år.

Rengöring och underhåll

- Mottagare och sändare får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor. Om de skulle bli våta ska de omedelbart torkas av eftersom vätskans mineraler kan orsaka rost på de elektroniska delarna.
- Temperaturnålen kan rengöras med mildt diskmedel och vatten. Sladden kan torkas av med en lätt fuktad trasa. Sladdens kontakt får inte komma i kontakt med vatten eller andra vätskor. Ingen del får diskas i diskmaskin.
- Ugnstermometern får inte utsättas för hårdhänt behandling, damm, extrema temperaturskillnader eller luftfuktighet som kan resultera i att den inte fungerar optimalt.

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 avfalls-hantering 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 AB

Löfströms Allé 5
172 66 Sundbyberg
Tel: 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Tekniska Data

OBH Nordica 4771

Mottagare

Sändare

Temperaturnål av rostfritt stål

Val av råvara

Val av tillagningsgrad

Individuell temperaturinställning

Timerfunktion

Batterityp: 4 st AAA 1,5V batterier (2 till sändare + 2 till mottagare)



Sikkerhed og el-apparater

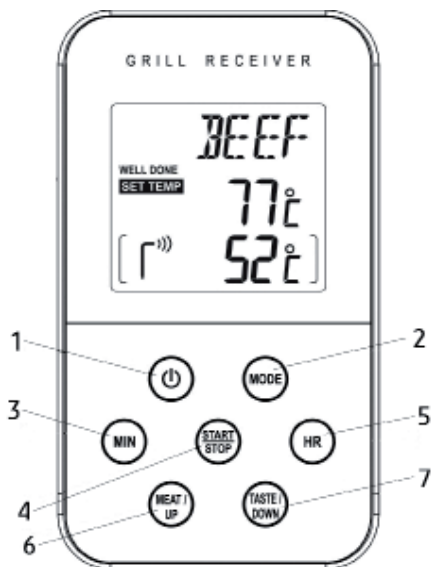
1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker. Skulle det blive vådt, skal det tørres af omgående, idet væsker indeholder mineraler, som kan få de elektroniske dele til at ruste eller helt ødelægge elektronikken.
3. Hvis apparatet bliver snavset, kan det tørres af med en let fugtig klud, og derefter tørres med en tør klud.
4. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug 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 elektriske/elektroniske apparater.
6. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
 7. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
 8. Sæt ikke apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
 9. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
 10. Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.
 11. 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.
 12. Brug kun nye batterier i den korrekte størrelse. Brugte batterier skal altid fjernes, da de kan lække kemikalier, som kan beskadige vækkeurets elektriske kredsløb.

13. Undgå kontakt med huden i tilfælde af batterilækage. Batterierne bortskaffes i henhold til gældende regler.
14. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
15. 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 reklamationsretten.

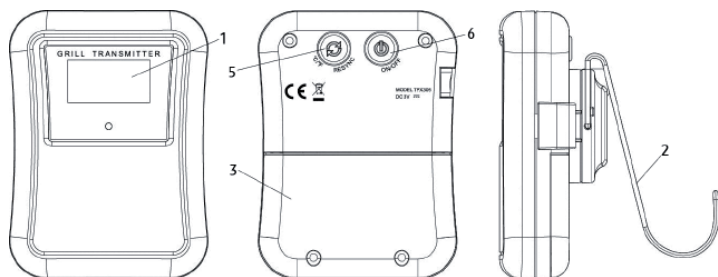
Modtagerens funktioner

1. Tænd/sluk knap ON/OFF.
2. MODE knap for valg af termometer og timerfunktion.
3. MIN knap for indstilling af minutter.
4. START/STOP knap for aktivering af timerfunktion.
5. HR knap for indstilling af timer.
6. MEAT/UP knap for valg af kødtype samt indstilling af temperatur.
7. TASTE/DOWN knap for valg af tilberedningsgrad samt indstilling af temperatur.



Senderens funktioner

1. Display, der viser kødets temperatur.
2. Stativ til placering på bord. Kan ligeledes anvendes til ophængning på væg.
3. Batterihus 2 x AAA 1,5V batterier.
4. Metalnål i rustfrit stål (ikke illustreret).
5. Resync knap for nulstilling samt indstilling af °C/°F.
6. Tænd/sluk knap ON/OFF.



Montering og udskiftning af batterier

Modtageren bruger 2 stk. AAA 1,5V batterier. Fjern først batteridækslet på modtagerens bagside. Placér derefter batterierne i batterihuset – sørg for, at batteriernes + og – pol placeres som angivet i batterihuset.

Herefter fjernes batteridækslet på senderen ved at skrue de to skruer på senderens bagside løs. Placér 2 stk. AAA 1,5V batterier i batterihuset – sørg for, at batteriernes + og – pol placeres som angivet i batterihuset.

Brug kun nye batterier i den korrekte størrelse. Man kan med fordel bruge Alkaline batterier. Brugte batterier skal afleveres på særlige indsamlingssteder, da de kan lække syre, der kan beskadige termometerets elektroniske kredsløb. Brug ikke genopladelige batterier i enhederne.

Signaloverførsel mellem modtager og sender

Modtageren skal opfange signal fra senderen hver gang, apparatet tændes. Bemærk: Nedenstående punkter skal udføres i den rigtige rækkefølge, for at senderen skal kunne transmittre signal til modtageren.

1. Tænd modtageren ved at trykke og holde modtagerens tænd/sluk knap nede i 2 sekunder, indtil der høres et bip.

2. Metalnålens stik tilsluttes nu senderen. Tænd derefter senderen ved at holde tænd/sluk knappen inde i 2 sekunder. Det er vigtigt at gøre dette inden for 2 minutter fra modtageren tændes for at sikre god signaloverførsel mellem sender og modtager. Hvis modtageren ikke afgiver et bip indenfor 5-10 sekunder og displayet fortsat viser "- - -", holdes senderens resync knap inde i 2 sekunder for at påbegynde ny signaloverførsel.
3. Når modtageren har opfanget signalet, vil metalnålens temperaturmåling blive vist i modtagerens display og der vil lyde et bip.

BEMÆRK: Metalnålen skal være tilsluttet senderen, for at apparatet kan virke, som det skal.

Ved problemer med signaloverførslen

Stegetermometret har en transmissionsrækkevidde på op til 40 meter (målt i åbent landskab). Hvis modtageren er placeret for langt fra senderen eller der er kommet andre signaler i vejen for temperaturoverførslen, vil modtageren ikke kunne modtage signal fra senderen. Hvis dette er tilfældet, vil der lyde et bipsignal hvert 4. sekund samtidig med, at "- - -" vil blinke i displayet for at indikere, at signalet skal synkroniseres.

1. Hvis signalforbindelsen mellem sender og modtager ikke er i orden, kan afstanden mellem sender og modtager evt. gøres mindre. Hjælper dette ikke, prøv da følgende:
2. Hold modtagerens tænd/sluk knap inde i 2 sekunder for at slukke modtageren. Tænd derefter modtageren igen, hvorefter "- - -" vil blinke i displayet. Tryk og hold resync knappen på bagsiden af senderen inde i 2 sekunder. Temperaturmålingen skulle herefter blive vist i displayet.

Bemærk: Resync knappen kan aktiveres manuelt hvert 5. sekund. Hvis synkroniseringen ikke virker første gang, vent da 5 sekunder, inden resync knappen aktiveres igen.

Indstilling af temperatur

Stegetermometret er programmeret med forudindstillede temperaturer for alle kødtyper. Se nedenstående tabel:

Råvare	Tilberedningsgrad			
	WELL DONE (gennemstegt)	MEDIUM	MEDIUM RARE (medium rød)	RARE (rød)
BEEF (oksekød, vildt)	75 °C	70 °C	60 °C	55 °C
VEAL (kalvekød)	75 °C	70 °C	-	-
LAMB (lam)	75 °C	70 °C	-	-
PORK (svinekød)	77 °C	71 °C	-	-
CHICK (kylling)	80 °C	-	-	-
TURKY (kalkun)	80 °C	-	-	-
FISH (fisk)	60 °C	-	-	-
HAMBG (hamburgere)	75 °C	-	-	-

Kødtype vælges ved at trykke på MEAT/UP knappen, indtil den ønskede kødtype vises i displayet. Tryk derefter på TASTE/DOWN knappen for at indstille tilberedningsgrad.

Stik spidsen af nålen ind i midten af kødet, sæt kødet i ovnen og vent, indtil alarmen lyder. Bemærk at metalnåle sensor sidder helt fremme i spidsen af nålen. Sørg derfor altid for, at spidsen når ind midt i kødet – dog ikke for langt, så den stikker ud gennem kødet.

Indstilling af valgfri temperatur

Når kødtypen er valgt i henhold til ovenstående, f.eks. BEEF – RARE. Kan valgfri temperatur indstilles ved at trykke og holde

MODE knappen inde i 2 sekunder. Tryk derefter på MEAT/UP knappen for at øge temperaturen eller TASTE/DOWN for at sænke temperaturen.

Temperaturalarm

Når den indstillede temperatur er opnået, vil alarmen afgive 3 bip pr. sekund. Metalnålens målte temperatur samt et advarsels-ikon vil derefter blinke i modtagerens display. Tryk på en hvilken som helst knap på modtageren for at slukke alarmen.

Timerfunktion

Nedtælling

1. Tryk på MODE knappen for at skifte mellem visning af temperatur og timerfunktion. Et lille ikon samt 0:00 vises nu i displayet.
2. Tryk på HR knappen for at indstille timer samt MIN knappen for at indstille minutter.
3. Tryk på START/STOP knappen for at starte nedtællingen. Pil-ikonet vil blinke.
4. Tryk på START/STOP knappen igen for at stoppe nedtællingen. Pil-ikonet vil stoppe med at blinke.
5. Tryk og hold START/STOP knappen inde i 2 sekunder for at nulstille igen.

Bemærk at minimums-indstilling for timerfunktionen er 1 minut og maksimums-indstilling er 23 timer og 59 minutter. Når nedtællingen kommer til 0:00, vil timeren begynde at tælle opad og apparatet vil bippe i 30 sekunder.

0:00 samt pil-ikonerne vil blinke i displayet. Tryk på START/STOP knappen for at slukke alarmen.

Tidtagning

1. Tryk på MODE knappen for at skifte mellem visning af temperatur og timerfunktion. Et lille ikon samt 0:00 vises nu i displayet.
2. Tryk på START/STOP knappen for at starte tidtagningen.

Pil-ikonet vil blinke.

3. Tryk på START/STOP knappen igen for at stoppe tidtagningen. Pil-ikonet vil stoppe med at blinke.
4. Tryk og hold START/STOP knappen inde i 2 sekunder for at nulstille igen.

Bemærk: Hvis tidtagningen når 24 timer, vil den fortsætte med at vise 24 i displayet. Apparatet vil bippe og pil-ikonet vil blinke i 30 sekunder.

Bemærk at timerfunktionen kan anvendes samtidig med termometret. Timerfunktionen vil køre i baggrunden og kan vises i displayet ved at trykke på MODE knappen.

Gode råd

Hvis modtagerens og/eller senderens display viser LLL eller HHH i stedet for den målte temperatur, vent da indtil metalnålen har opnået stuetemperatur, inden den stikkes ind i kødet igen. Hvis displayene fortsat viser fejl, er der sandsynligvis noget galt med metalnålen.

Hvis den viste temperatur synes meget høj eller temperaturen stiger for hurtigt, er det vigtigt at kontrollere, om metalnålen stikker ud af kødet. Stik metalnålen ind i midten af kødet - Undgå ben og fedtrige dele.

Advarsel!

- Anvend altid grydelapper eller lignende, når metalnålen og/eller ledningen berøres under tilberedning eller direkte efter tilberedning.
- Sørg altid for at metalnålen og ledningen er uden for børns rækkevidde.
- Rengør metalnålen grundigt og aftør den grundigt hver gang, den har været i brug.
- Sørg for at modtageren ikke udsættes for regn, idet den ikke er vandtæt. Senderen er vandresistent men ikke vandtæt. Senderen må ikke nedsænkes i vand.

- Udsæt ikke ledningens stik for vand eller anden væske, da det kan beskadige stikket og resultere i fejlagtige målinger.
- Udsæt ikke modtageren og senderen for direkte varme eller varme overflader.
- Metalnålen og ledningen må ikke komme i kontakt med åben ild.
- Anvend ikke metalnålen i mikrobølgeovn.
- Hvis termometeret måler temperaturer under 0 °C (32 °F), vil displayet vise LLL. Er temperaturen over 300 °C (572 °F), vil displayet vise HHH. Ledningen kan blive beskadiget ved temperaturer over 300 °C.
- Stegetermometret må ikke anvendes af børn under 12 år.

Rengøring og vedligeholdelse

- Modtageren og senderen må ikke neddyppes i vand eller andre væsker. Skulle de blive våde, skal de tørres omgående, idet væsker indeholder mineraler, der kan få de elektroniske dele til at ruste.
- Metalnålen kan rengøres med vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel. Ledningen aftørres med en let fugtig klud. Ledningens stik må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker. Delene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Stegetermometret må ikke udsættes for håndhændet behandling, støv, ekstreme temperaturudsving eller luftfugtighed, der kan resultere i, at termometeret ikke fungerer optimalt.

Miljøhensyn og bortskaffelse af batterier



Ved udskiftning af batterier bør man tænke på miljøet. Brugte batterier bør aldrig bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Aflever i stedet de brugte batterier på et af de specielt autoriserede indsamlingssteder. Samtidig bør man sørge for ikke at lade batterierne blive for gamle eller opbrugte, idet der derved kan være risiko for, at batterierne begynder at lække med syre. Kontroller holdbarhedsdatoen angivet på batterierne. Husk at udtage batterierne, inden produktet bortskaffes.

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.

Reklamation

Reklameringsret 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 4771
Modtager
Sender
Metalnål i rustfrit stål
Valg af kødtype
Valg af tilberedningsgrad
Individuel temperaturindstilling
Timerfunktion
Batteritype: 4 stk. AAA 1,5V batterier (2 til senderen og 2 til modtageren)



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

Sikkerhetsforskrifter

1. Les gjennom bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.
2. Apparatet må ikke senkes i vann eller andre væsker. Skulle det bli våt skal det tørkes av umiddelbart, ettersom væske inneholder mineraler som kan gjøre at de elektroniske delene ruster eller ødelegger de elektroniske delene.
3. Hvis apparatet blir støvete, skal det tørkes med en lett fuktig klut og deretter med en tørr klut.
4. Dette apparatet kan brukes av personer (inkl. barn over 8 år) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på kunnskap/erfaring med apparatet. Hvis bruken skjer under tilsyn eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte av en person som har ansvaret for deres sikkerhet og at de er klar over mulig fare ved bruken.
5. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker

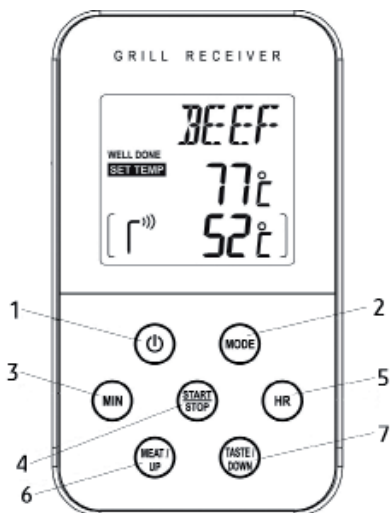
med apparatet. Barn kan ikke alltid se farene og lær derfor barn et ansvarbevisst forhold med elektriske apparater.

6. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn som er under 8 år og ikke er under tilsyn.
7. Oppbevar apparatet utenfor barns (under 8 år) rekkevidde.
8. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
9. Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
10. Apparatet skal ikke brukes utendørs.
11. Apparatet skal ikke brukes hvis det har vært mistet i gulvet eller viser synlige tegn på skader.
12. Bruk kun nye batterier i riktig størrelse. Brukte batterier skal alltid fjernes da de kan lekke kjemikalier som kan skade apparatets kretsløp.
13. Hvis det oppstår batterilekkasje, skal man unngå hudkontakt og avlevere batteriene som beskrevet under.
14. Apparatet er kun til privat forbruk.

15. Hvis produktet brukes til annet enn det den er beregnet for og ikke brukes i henhold til bruksanvisningen bærer brukeren selv ansvaret for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller annet herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

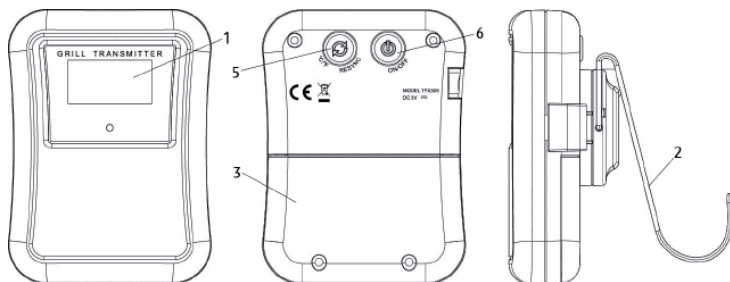
Mottakerens funksjoner

1. Strømbryter ON/OFF.
2. MODE knapp for valg mellom termometer- og timerfunksjon.
3. MIN knapp for innstilling av minutt tall.
4. START/STOP knapp for aktivering av timerfunksjon.
5. HR knapp for innstilling av time tall.
6. MEAT/UP for valg av råvare og temperaturinnstilling.
7. TASTE/DOWN for valg av tilberedningsgrad og temperaturinnstilling.



Senderens funksjoner

1. Display som viser råvarens temperatur.
2. Stativ for plassering på bord. Kan også brukes for oppheng.
3. Batterirommet 2 x AAA batterier.
4. Temperaturnål i rustfritt stål (ikke synlig).
5. Resync knapp for nullstilling og innstilling av °C/°F.
6. Strømbryter ON/OFF.



Montering og bytting av batteri

Mottakeren har 2 stk AAA 1,5V batterier. Ta bort batterilokket på baksiden av mottakeren. Sett så batteriene i batterirommet og pass på at + og – polene settes som vist i batterirommet.

Ta deretter bort batterilokket på senderen med å skru bort de to skruene på baksiden av senderen. Sett deretter i 2 stk AAA 1,5V batterier med + og – polene som vist i batterirommet.

Bruk kun nye batterier i riktig størrelse og gjerne Alkaline batterier. Brukte batterier bør leveres (på anviste gjenvinningsstasjoner) da de kan lekke syre som kan skade termometeres elektronikk. Bruk ikke oppladbare batterier i enhetene.

Signaloverføring mellom mottaker og sender

Mottakerenhet må registrere signal fra senderen hver gang apparatet starter for at den skal fungere. Husk at stegene må gjøres i riktig rekkefølge for at signaloverføringen skal registreres.

Start mottakeren med å trykke på strømbryteren på mottakeren i 2 sekunder til det høres ett pip.

Tilkoble temperaturnålens kontakt til senderen. Start deretter senderen med å trykke inn strømbryteren i 2 sekunder. Dette momentet må gjøres innen 2 minutter fra mottakeren starter, for å kunne ta i mot signal fra senderen.

Hvis mottakeren ikke gir fra seg ett pip innen 5-10 sekunder og displayet fortsatt viser "---" blinker, trykk på senderens resync knapp i 2 sekunder for å starte overføringen. Hvis signaloverføringen lykkes vises temperaturnålens temperaturregistrering i displayet på mottakeren og det høres ett pip.

HUSK: Temperaturnålen må være tilkoblet senderen for at apparatet skal fungere.

Ved problemer med signaloverføringen

Mottakeren fungerer vanligvis innen en rekkevidde på 40 meter (åpet landskap) fra senderen. Hvis mottakeren er satt for langt fra senderen eller hvis det er unormalt mye forstyrrelser kan mottakeren ikke ta i mot signal fra senderen. Hvis dette skjer høres en pipesignal hvert 4. Sekund samtidig som "---" blinker i displayet som et tegn på at signalet må synkroniseres. Flytt mottakeren nærmere senderen og gjør følgende:

1. Flytt mottakeren nærmere senderen for å se om mottakeren kan gjenoppta signalet. Hvis ikke dette fungerer, prøv da følgende:

2. Hold mottakerens strømbryter inne i 2 sekunder for å slå den av. Start så mottakeren igjen og "---" blinker i displayet. Trykk og hold inne resync knappen på baksiden av senderen i 2 sekunder. Temperaturregistreringen skal da vises i displayet.

Husk: resync knappen kan aktiveres manuelt hvert 5. Sekund. Hvis synkroniseringen ikke fungerer ved første forsøk, vent i 5 sekunder før resync knappen aktiveres igjen.

Innstilling av temperatur

Ovnstermometeret er programert med ferdig innstilte temperaturer for alle typer råvarer. Se tabellen under:

Råvare	Tilberedningsgrad			
	WELL DONE (godt stekt)	MEDIUM	MEDIUM RARE (medium/rå)	RARE (rå)
BEEF (oksekjøtt og vitt)	75°C	70°C	60°C	55°C
VEAL (kalv)	75°C	70°C	-	-
LAMB (lam)	75°C	70°C	-	-
PORK (svinekjøtt)	77°C	71°C	-	-
CHICK (kylling)	80°C	-	-	-
TURKY (kalkun)	80°C	-	-	-
FISH (fisk)	60°C	-	-	-
HAMBG (hamburgere)	75°C	-	-	-

For å velge type råvarer trykk da på MEAT/UP knappen til ønsket råvare vises i displayet. Trykk deretter på TASTE/DOWN knappen for å stille inn tilberedningsgrad.

Stikk deretter temperaturnålen i den tykkeste delen på råvaren, sett råvarne inni i ovnen og vent til alarmen høres. Husk at temperaturnålens sensor sitter helt frem i spissen.

Pass derfor på at spissen alltid er inni den tykkeste delen og trykk ikke for langt inn slik at den stikker ut gjennom råvaren.

Innstilling av valgfri temperatur

Når du har satt råvaren inn i ovnen f.eks BEEF – RARE kan du stille inn valgfri temperatur med å trykke og holde inne MODE knappen i 2 sekunder. Trykk så på MEAT/UP knappen for å øke temperaturen eller TASTE/DOWN for å senke temperaturen.

Temperaturalarm

Når innstilt temperatur er oppnådd starter alarmen med 3 pip i sekundet. Temperaturnålens oppnådde temperatur og en forsiktig ikon blinker i displayet på mottakeren. For å stoppe alarmen, trykk på en valgfri knapp på mottakerens display.

Timerfunksjon

Nedtelling:

1. Trykk på MODE knappen for å bytte mellom termometerinnstilling og timerinnstilling. En liten ikon og 0:00 vises i displayet.
2. Trykk på HR knappen for å stille inn timetall og MIN knappen for å stille inn minuttall.
3. Trykk på START/STOP knappen for å starte nedtellingen. Pil ikonen blinker.
4. Trykk på START/STOP knappen igjen for å stoppe nedtellingen. Pil ikonen slutter å blinke.
5. Trykk og hold inne START/STOP knappen i 2 sekunder for å nullstille igjen.

Husk at minste innstilling for timer er 1 minutt og maks er 23 timer og 59 sekunder. Når nedtellingen kommer til 0:00 begynner timeren å telle opp og piper i 30 sekunder. I displayet blinker nå 0:00 og pil ikonene. Trykk på START/STOP knappen for å slå av alarmen.

Tidtaking:

1. Trykk på MODE knappen for å bytte mellom termometerinnstilling og timerinnstilling. En liten ikon og 0:00 vises i displayet.
2. Trykk på START/STOP knappen for å starte tidtakingen. Pil ikonen blinker.
3. Trykk på START/STOP knappen igjen for å stoppe tidtakingen. Pil ikonen slutter å blinke.
4. Trykk og hold inne START/STOP knappen i 2 sekunder for å nullstille igjen.

Husk at når tidtakingen kommer til 24 timer, viser den fortsatt 24 i displayet. Enheten piper og pil ikonen blinker i 30 sekunder.

Husk at timeren kan brukes samtidig som termometeret. Timerfunksjonen går i bakgrunn og kan tas frem i displayet med å trykke på MODE knappen.

Gode tips

Hvis mottakeren og/eller senderens display viser LLL eller HHH istedefor målt temperatur, vent da til temperaturnålen har oppnådd romtemperatur før den stikkes i råvaren igjen. Hvis displayet fortsatt viser feil er det antakelig feil på temperaturnålen.

Hvis temperaturen som vises virker usedvanlig høy eller hvis temperaturen stiger for fort, kontroller da at temperaturnålens spiss ikke stikker ut av råvaren. Stikk temperaturnålen i den tykkeste delen på råvaren og unngå bein og deler som har mye fett.

Forsiktig!

- Bruk alltid varmeisolerte hansker hvis temperaturnålen og/eller ledningen hvis man skal ta på de under tilberedning eller rett etter tilberedning.
- Pass alltid på at temperaturnålen og ledningen er utenfor barns rekkevidde.

- Rengjør temperaturnålen godt og tørk av den etter hver gang den har vært i bruk.
- Utsett ikke mottakeren for regn da den ikke er vanntett. Senderen er vannvisende men ikke vanntett. Dypp den ikke i vann.
- Mottakeren og senderen må ikke utsettes for direkte varme eller varme flater.
- La aldri temperaturnålen eller ledningen komme i kontakt med åpen ild.
- Bruk ikke temperaturnålen i mikrobølgeovn.
- Hvis termometeret viser temperaturer under 0°C (32°F) vises LLL i displayet. Er temperaturen over 300°C (572°F) vises HHH i displayet.
- Dessuten kan ledningen bli skadet ved temperaturer over 300°C.
- Ovnstermometeret skal ikke brukes av barn under 12 år.

Rengjøring og vedlikehold

- Mottakeren og senderen må ikke dyppes i vann eller andre væsker. Hvis de skulle bli våt skal de tørkes av omgående ettersom væskens mineraler kan forårsake rust på de elektroniske delene.
- Temperaturnålen kan rengjøres i mildt såpevann. Ledningen kan tørkes med en lett fuktig klut. Ledningens kontakt må ikke komme i kontakt med vann eller andre væsker. Ingen deler skal vaskes i oppvaskmaskin.
- Ovnstermometeret skal ikke utsettes for hardhendt behandling, støv, ekstreme temperatursvingninger eller luftfuktighet som kan resultere i at den ikke fungerer optimalt.

Miljøhensyn ved bytting av batterier



Ved bytting av batterier er det nødvendig å tenke på miljøet. Brukte batterier skal aldri kastes sammen med husholdningsavfall. Brukte batterier merket med symbolet for avfallhåndtering skal avleveres på en autorisert innsamlingsstasjon. Samtidig bør man sørge for å ikke la batteriene bli for gamle eller oppbrukte

ettersom det er fare for at de begynner å lekke syre. Kontroller holdbarhetsdato på batteriene og ta de ut før de er for gamle. Ta ut batteriene før produktet avleveres.

Avlevering av brukte apparater



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater samles inn og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallhåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsstasjon.

Reklamasjonsrett

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kjøpskvittering skal medbringes ved evt. Reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen
0304 Oslo
Tlf: 22 96 39 30
www.obhnordica.no

Tekniske Data

OBH Nordica 4771

Mottaker

Sender

Temperaturnål i rustfritt stål

Valg av råvarer

Valg av tilberedningsgrad

Individuell temperaturinnstilling

Timerfunksjon

Batteritype: 4 st AAA 1,5V batterier (2 til sender + 2 til mottaker)



Retten til løpende endringer forbeholdes

Turvallisuusohjeet

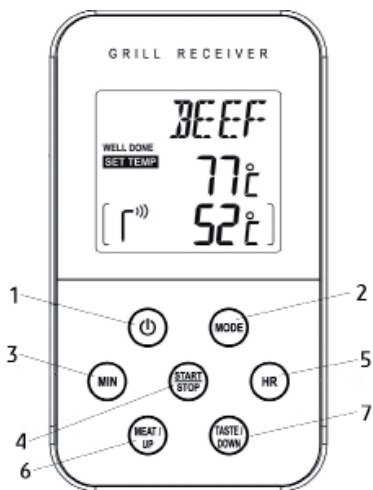
1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite kastuu, se on kuivattava välittömästi. Nesteiden sisältämät mineraalit voivat nimittäin aiheuttaa laitteen elektronisten osien ruostumisen tai tuhota ne kokonaan.
3. Jos laite likaantuu, se on pyyhittävä ensin nihkeällä ja sen jälkeen kuivalla liinalla.
4. Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, voivat käyttää tätä laitetta, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään laitetta turvallisella tavalla ja tiedostamaan käyttöön mahdollisesti liittyvät riskit.

5. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lapsia käyttämään sähkölaitteita ja elektronisia laitteita vastuullisesti.
6. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
7. Pidä laite alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
8. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
10. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.
11. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut lattialle tai jos se on vahingoittunut näkyvästi.
12. Käytä vain oikean kokoisia uusia paristoja. Käytetyt paristot on aina poistettava laitteesta, sillä niistä voi vuotaa laitteen virtapiirejä vaurioittavia kemikaaleja.
13. Jos paristot vuotavat, vältä niiden joutumista kosketuksiin ihon kanssa ja hävitä ne paikallisen lainsäädännön mukaan.

14. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
15. Jos laitetta käytetään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen tai käyttöohjeen vastaisesti, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

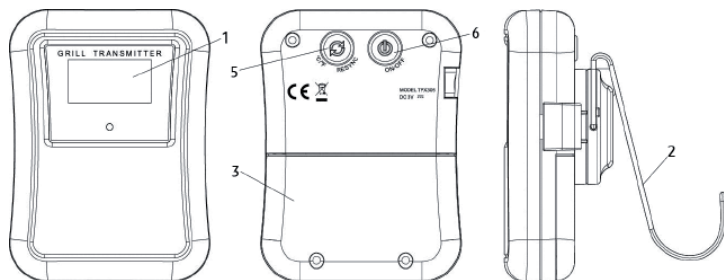
Vastaanottimen toiminnot

1. Virtakytkin ON/OFF.
2. MODE-painike, jolla valitaan lämpömittari- ja ajastintoiminto.
3. MIN-painike, jolla asetetaan minuutit.
4. START/STOP-painike, jolla aktivoidaan ajastintoiminto.
5. HR-painike, jolla asetetaan tunnit.
6. MEAT/UP-valitsin, jolla valitaan raaka-aine sekä säädetään lämpötila.
7. TASTE/DOWN-valitsin, jolla valitaan kypsyyssaste sekä säädetään lämpötila.



Lähettimen toiminnot

1. Näyttö, joka kertoo raaka-aineen lämpötilan.
2. Lähettimen pöytäteline. Teline sopii myös ripustettavaksi.
3. Paristolokero kahdelle AAA-paristolle.
4. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämpötila-anturi (ei näy kuvassa).
5. Resync-painike, jolla nollataan asetukset ja asetetaan °C tai °F -lämpötilat.
6. Virtakytkin ON/OFF.



Paristojen asentaminen ja vaihto

Vastaanotin toimii kahdella 1,5 V:n AAA-paristolla. Irrota vastaanottimen takana olevan paristolokeron kansi. Aseta paristot paristolokeroon ja varmista, että paristojen plus- ja miinusnavat tulevat oikein päin paristolokerossa olevien ohjeiden mukaisesti.

Irrota sen jälkeen lähettimen paristolokeron kansi ruuvaamalla lähettimen takana olevat kaksi ruuvia irti. Aseta kaksi 1,5 V:n AAA-paristoa paristolokeroon paristolokerossa olevien ohjeiden mukaisesti niin, että paristojen plus- ja miinusnavat tulevat oikein päin.

Käytä vain oikean kokoisia uusia paristoja. Laitteessa on suositeltavaa käyttää alkaliparistoja. Käytetyt paristot tulee hävittää (ja toimittaa asianmukaiseen kierrätyspisteeseen), koska niistä saattaa vuotaa lämpömittarin elektronisia virtapiirejä vaurioittavaa happoa. Älä käytä laitteissa uudelleen ladattavia paristoja.

Signaalinsiirto vastaanottimen ja lähettimen välillä

Vastaanottimen moitteeton toiminta edellyttää, että vastaanotin rekisteröi lähettimen signaalin joka kerta laitetta käynnistettäessä. Huomioi, että alla mainitut vaiheet tulee tehdä oikeassa järjestyksessä signaalinsiirron rekisteröitymisen varmistamiseksi.

1. Käynnistä vastaanotin painamalla vastaanottimen virtakytkintä kahden sekunnin ajan, kunnes laitteesta kuuluu äänimerkki.
2. Liitä lämpötila-anturin liitin lähettimeen. Käynnistä lähetin painamalla virtakytkintä kahden sekunnin ajan. Tämä toimenpide tulee tehdä kahden minuutin kuluessa vastaanottimen käynnistämisestä, jotta vastaanotin pystyy vastaanottamaan lähettimen signaalin. Jos vastaanottimesta ei kuulu äänimerkkiä 5–10 sekunnin

kuluessa ja näytössä lukee edelleen ---, paina lähettimen resync-painiketta kahden sekunnin ajan uuden siirron käynnistämiseksi.

3. Jos signaalinsiirto on onnistunut, vastaanottimen näytössä näkyy lämpötila-anturin rekisteröimä lämpötila ja laitteesta kuuluu äänimerkki.

Huomaa: Laitteen toimiminen edellyttää, että lämpötila-anturi on liitetty lähettimeen.

Signaalinsiirtoon liittyvät ongelmat

Vastaanotin toimii yleensä 40 metrin säteellä (avoin tila) lähettimestä. Jos vastaanotin on sijoitettu liian kauas lähettimestä tai jos häiriöitä esiintyy normaalia enemmän, vastaanotin ei kykene vastaanottamaan lähettimen signaalia. Siinä tapauksessa laite antaa äänimerkin neljän sekunnin välein ja näytössä vilkkuu --- merkiksi siitä, että signaali tulee tahdistaa. Siirrä vastaanotin lähemmäksi lähetintä ja toimi seuraavasti:

1. Siirrä vastaanotin lähemmäksi lähetintä nähdäksesi, voiko vastaanotin jälleen vastaanottaa signaalin. Ellei tämä toimi, kokeile seuraavaa:
2. Paina vastaanottimen virtakytkintä kahden sekunnin ajan laitteen sulkemiseksi. Käynnistä vastaanotin uudelleen, jolloin näytöllä vilkkuu ---. Paina lähettimen takana olevaa resync-painiketta kahden sekunnin ajan. Näytössä näkyy tällöin rekisteröity lämpötila.

Huomaa: resync-painike voidaan aktivoida manuaalisesti viiden sekunnin välein. Ellei tahdistus toimi ensimmäisellä kerralla, odota viisi sekuntia ja aktivoi resync-painike uudelleen.

Lämpötilan säätö

Paistolämpömittariin on ohjelmoitu kaikenlaisia raaka-aineita koskevat oletuslämpötilat. Katso alla oleva taulukko:

Raaka-aine	Kypsyysaste			
	WELL DONE (kypsä)	MEDIUM (puolikypsä)	MEDIUM RARE (puoliraaka/verinen)	RARE (raaka/verinen)
BEEF (naudanliha, riista)	75 °C	70 °C	60 °C	55 °C
VEAL (vasikanliha)	75 °C	70 °C	-	-
LAMB (lampaanliha)	75 °C	70 °C	-	-
PORK (sianliha)	77 °C	71 °C	-	-
CHICK (broileri)	80 °C	-	-	-
TURKEY (kalkkuna)	80 °C	-	-	-
FISH (kala)	60 °C	-	-	-
HAMBG (jauheliha)	75 °C	-	-	-

Paina raaka-ainelajin valitsemiseksi MEAT/UP-painiketta, kunnes haluamasi raaka-aine näkyy näytöllä. Paina sen jälkeen TASTE/DOWN-painiketta kypsyysasteen valitsemiseksi.

Työnnä sen jälkeen lämpötila-anturi raaka-aineen paksuimpaan kohtaan, aseta raaka-aine uuniin ja odota, kunnes kuuluu hälytys. Huomaa, että lämpötila-anturin tunnistin on aivan anturin kärjessä. Varmista siis, että kärki ulottuu aina raaka-aineen paksuimpaan kohtaan mutta niin, ettei se työnny raaka-aineen läpi.

Valinnaisen lämpötilan säätö

Valittuasi edellä selostetulla tavalla raaka-aineen, esimerkiksi BEEF - RARE, voit asettaa haluamasi lämpötilan painamalla MODE-painiketta kahden sekunnin ajan. Paina sen jälkeen MEAT/UP-painiketta lämpötilan nostamiseksi tai TASTE/

DOWN-painiketta lämpötilan laskemiseksi.

Lämpötilahälytys

Asetetun lämpötilan saavuttamisen jälkeen kuuluu hälytys, joka muodostuu kolmesta äänimerkistä sekunnissa. Lämpötila-anturin mittaama lämpötila sekä varoituskuvake vilkkuvat vastaanottimen näytöllä. Kytke hälytys pois päältä painamalla haluamaasi vastaanottimen painiketta.

Ajastintoiminto

Ajanlasku:

1. Paina MODE-painiketta vuorotellaksesi lämpömittaritilan ja ajastustilan välillä. Näytöllä näkyvät pieni kuvake sekä 0:00.
2. Paina HR-painiketta tuntien sekä MIN-painiketta minuuttien asettamiseksi.
3. Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi ajanlaskun. Nuolikuvake vilkkuu.
4. Paina START/STOP-painiketta uudelleen ajanlaskun pysäyttämiseksi. Nuolikuvake lakkaa vilkkumasta.
5. Paina START/STOP-painiketta kahden sekunnin ajan toiminnon nollaamiseksi.

Huomaa, että ajastimen ajaksi voidaan asettaa vähintään 1 minuutti ja enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Kun ajanlasku saavuttaa 0:00-tilan, ajastin alkaa laskea ylöspäin ja antaa äänimerkin 30 sekunnin ajan.

Näytöllä vilkkuvat 0:00 sekä nuolikuvakkeet. Paina START/STOP-painiketta kytkeäksesi hälytyksen pois päältä.

Ajanotto:

1. Paina MODE-painiketta vuorotellaksesi lämpömittaritilan ja ajastustilan välillä. Näytöllä näkyvät pieni kuvake sekä 0:00.
2. Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi ajanoton. Nuolikuvake vilkkuu.

3. Paina START/STOP-painiketta uudelleen ajanoton pysäyttämiseksi. Nuolikuvake lakkaa vilkkumasta.
4. Paina START/STOP-painiketta kahden sekunnin ajan toiminnon nollaamiseksi.

Huomaa, että ajanoton kestänyt 24 tuntia näytössä näkyy edelleen 24. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja nuolikuvake vilkkuu 30 sekunnin ajan.

Huomaa, että ajastinta voi käyttää samanaikaisesti lämpömittaritilan kanssa. Ajastintoiminto toimii taustalla, ja se voidaan hakea esiin näytölle painamalla MODE-painiketta.

Hyödyllisiä vinkkejä

Jos vastaanottimessa ja/tai lähettimessä näkyy mitatun lämpötilan asemesta LLL tai HHH, odota, kunnes lämpötila-anturi on saavuttanut huonelämpötilan. Työnnä anturi vasta sen jälkeen takaisin raaka-aineeseen. Jos näytöt näyttävät edelleen väärin, lämpötila-anturissa on ilmeisesti jokin vika.

Jos näytetty lämpötila vaikuttaa kohtuuttoman korkealta tai jos lämpötila nousee liian nopeasti, tarkista, ettei lämpötila-anturin pää työnny ulos raaka-aineesta. Työnnä lämpötila-anturi raaka-aineen paksuimpaan kohtaan. Varo, ettei anturi osu luihin ja runsaasti rasvaa sisältäviin osiin.

Varoitus!

- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, jos joudut käsittelemään lämpötila-anturia ja/tai sen johtoa kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- Varmista, että lämpötila-anturi ja sen johto ovat lasten ulottumattomissa.
- Puhdista lämpötila-anturi huolellisesti ja kuivaa se jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä sijoita vastaanotinta sateeseen, koska se ei ole vesitiivis. Lähetin on vedenpitävä mutta ei vesitiivis. Älä upota lähetintä veteen.

- Älä aseta johdon liitintä alttiiksi vedelle tai muulle nesteelle, koska tämä saattaa heikentää yhteydenottoa ja antaa virheellisiä mittaustuloksia.
- Älä aseta vastaanotinta ja lähetintä alttiiksi suoralle lämmölle tai lämpimille pinnoille.
- Älä koskaan päästä lämpötila-anturia tai sen johtoa kosketukseen tulen kanssa.
- Älä käytä lämpötila-anturia mikroaaltouunissa.
- Näytössä näkyy LLL, jos lämpömittari mittaa 0 °C:n (32 °F:n) alle jääviä lämpötiloja. Jos lämpötila nousee yli 300 °C:n (572 °F), näytössä lukee HHH. Lisäksi johto saattaa vaurioitua yli 300 °C:n lämpötiloissa.
- Alle 12-vuotiaat lapset eivät saa käyttää paistolämpömittaria.

Puhdistus ja hoito

- Vastaanotinta ja lähetintä ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Jos ne kuitenkin kastuvat, ne tulee kuivata välittömästi, sillä nesteen mineraalit saattavat ruostuttaa laitteen elektronisia osia.
- Lämpötila-anturi voidaan puhdistaa laimealla astianpesuainevedellä. Johto voidaan pyyhkiä nihkeällä liinalla. Johdon liitin ei saa päästä kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa. Mitään osia ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Paistolämpömittaria ei saa käsitellä kovakouraisesti tai asettaa alttiiksi pölylle tai suurille lämpötilan tai ilmastokosteuden vaihteluille. Muussa tapauksessa laite ei ehkä toimi parhaalla mahdollisella tavalla.

Ympäristö ja paristojen hävittäminen



Ajattele ympäristöä hävittäessäsi paristoja. Älä koskaan hävitä käytettyjä paristoja kotitalousjätteen mukana. Toimita kierrätystä osoittavalla merkillä varustetut käytetyt paristot asianmukaiseen keräyspisteeseen. Varmista, etteivät paristot ole liian vanhoja tai heikkoja, koska niistä voi tällöin vuotaa happoa. Tarkista paristojen käyttökelpoisuuden

osoittava päiväysmerkintä ja poista yli-ikäiset paristot.
Poista paristot laitteesta ennen laitteen hävittämistä.

Käytetyn laitteen hävittäminen



Lainsäädäntö edellyttää, 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 kunnalliseen kierrätyspisteeseen.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin 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 4771
Vastaanotin
Lähetin
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu lämpötila-anturi
Raaka-aineen valintamahdollisuus
Kypsyysasteen valintamahdollisuus
Yksilöllinen lämpötilan säätö
Ajastintoiminto
Paristotyyppi: 4 kpl 1,5 V:n AAA paristoja (2 kpl lähettimeen ja 2 kpl vastaanottimeen)



Oikeus muutokseen pidätetään.

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. The appliance must not be immersed into water or other liquids. Should it get wet, it must be wiped off immediately, as liquids contain minerals which may result in rust in the electronic parts or which may totally destroy the electronic parts.
3. If the appliance gets dirty, the dirt can be wiped off with a slightly humid cloth, and then wiped with a dry cloth.
4. This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always

able to understand potential risks.

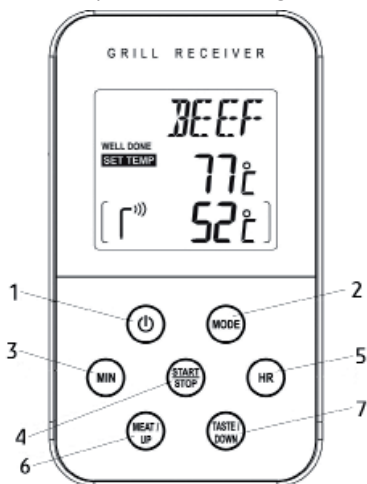
Teach children a responsible handling of electrical/electronic appliances.

6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are over the age of 8 and supervised.
7. Keep the appliance out of reach of children aged less than 8 years.
8. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
9. The appliance should only be used under supervision.
10. The appliance is not for outdoor use.
11. The appliance must not be used if it has been dropped on the floor, or if it is clear that the appliance is damaged.
12. Use only new batteries of the correct size. Used batteries should always be removed, as they may leak chemicals which may damage the circuits of the appliance
13. In the event of battery leakage, prevent skin contact and dispose batteries according to local law
14. The appliance is for domestic use only.

15. If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

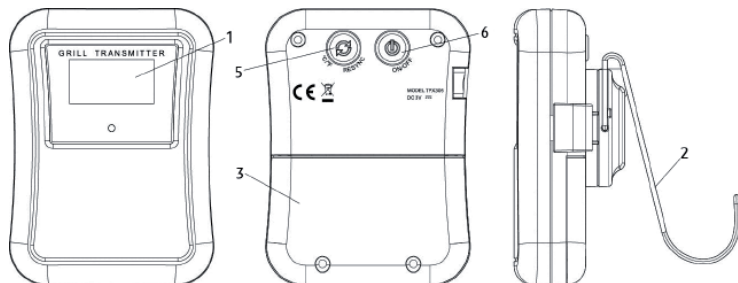
Functions of the receiver

1. ON/OFF switch
2. MODE button for selection of thermometer and timer functions.
3. MIN button for setting of minutes.
4. START/STOP button for activating the timer function.
5. HR button for setting of hours.
6. MEAT/UP for selection of temperature setting.
7. TASTE/DOWN for selection of preparation degree and temperature setting.



Functions of the transmitter

1. Display showing the temperature of the raw material.
2. Support for placing on a table. Can also be used for suspension.
3. Battery compartment 2xAAA batteries.
4. Temperature needle of stainless steel (not shown).
5. Resync button for resetting and setting of °C/°F.
6. ON/OFF switch



Mounting and changing of battery

The receiver takes 2 AAA 1.5V batteries. Remove the battery lid on the back side of the receiver. Insert the batteries in the battery compartment and make sure that the + and the - poles are positioned correctly as shown in the battery compartment.

Remove the battery cover of the transmitter by unscrewing the two screws at the back of the transmitter. Insert 2 AAA-1.5V batteries and position the + and - poles as per the instructions in the battery compartment.

Only use new, correctly sized batteries. We recommend Alkaline batteries. Used batteries should be disposed of (at authorized collection points) as there is a risk that they might leak acid, which will damage the electronic circuit of the thermometer. Do not use rechargeable batteries in the units.

Transmission of signals between the receiver and the transmitter

The receiving unit must register a signal from the transmitter each time the appliance is activated. Note that the following steps should be taken in the correct order to register the signal transmission.

1. Start the receiver by pressing the switch on the receiver for 2 seconds until you hear a beep.
2. Plug the switch of the temperature gauge to the transmitter. Now start the transmitter by pressing the switch for 2 seconds. This must be done within 2 minutes from the activation of the receiver in order to be able to receive a signal from the transmitter. If the receiver does not emit a beep within 5-10 seconds and the display still shows "---", press the resync button of the transmitter for 2 seconds to start a new transmission.
3. If the signal transmission is succeeded the temperature registration of the temperature needle is shown in the display of the receiver and you will hear a beep.

NOTE: The temperature needle should be connected to the transmitter in order to activate the appliance.

In case of problems with the signal transmission

Usually the receiver works within a radius of 30 metres (open land) from the transmitter. If the distance between the receiver and the transmitter is too long or if there is a lot of abnormal disturbance, the receiver cannot catch a signal from the transmitter. In such case you will hear a beep every 4 seconds and at the same time "---" will flash in the display to indicate that the signal needs synchronisation. Move the receiver closer to the transmitter and proceed as follows:

1. Move the receiver closer to the transmitter to see whether the receiver can catch the signal. If this does not work, try the following:

- Press the switch of the receiver for 2 seconds to switch it off. Next, restart the receiver and "---" is flashing in the display. Press and keep down the resync button on the back side of the transmitter for 2 seconds. Now the temperature registration should be displayed.

Note: The resync button can be activated manually every 5 seconds. If the synchronisation does not work at the first try, wait for 5 seconds before you reactivate the resync button.

Setting of temperature

The oven thermometer is programmed with preset temperatures for all kinds of raw materials. See the table below:

Raw material	Degree of preparation			
	WELL DONE	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
BEEF (cattle, game)	75°C	70°C	60°C	55°C
VEAL	75°C	70°C	-	-
LAMB	75°C	70°C	-	-
PORK	77°C	71°C	-	-
CHICK (poultry)	80°C	-	-	-
TURKY	80°C	-	-	-
FISH	60°C	-	-	-
HAMBG (hamburgers)	75°C	-	-	-

For selection of raw material, press the MEAT/UP button until the right raw material is displayed. Next, press the TASTE/DOWN button to set the degree of preparation.

Insert the thermometer needle at the thickest area of the raw material, put the raw material in the oven and wait until the alarm goes on. Note that the sensor of the temperature needle is positioned at the door of the oven. Always be sure that the needle is always positioned in the thickest part and that it is not inserted so deeply that it penetrates the raw material.

Setting of optional temperature

When the raw material has been put in the oven in accordance with the above, e.g. BEEF - RARE you can set the optional temperature by pressing and keeping down the MODE button for 2 seconds. Next press the MEAT/UP button to increase the temperature or TASTE/DOWN to lower the temperature.

Temperature alert

When the set temperature has been reached, the alert will emit 3 beeps a second. The temperature measured by the temperature needle and an alert icon will be flashing at the display in the receiver. To deactivate the alert, press any button on the receiver.

Timer function

Count-down:

1. Press the MODE button to shift between thermometer mode and timer mode. A small icon and 0:00 are displayed.
2. Press the HR button to set the hours and the MIN button to set the minutes.
3. Press the START/STOP button to start the count-down. The arrow icon flashes.
4. Press the START/STOP button again to stop the count-down. The arrow icon stops flashing.
5. Press and keep the START/STOP button for 2 seconds for resetting.

Note that the minimum setting of the timer is 1 minute

and max 23 hours and 59 minutes. When the count-down reaches 0:00 the timer starts counting and beeps for 30 seconds.

0:00 and the arrow icons will be flashing in the display. Press the START/STOP button to switch off the alert.

Timing:

1. Press the MODE button to shift between thermometer mode and timer mode. A small icon and 0:00 are displayed.
2. Press the START/STOP button to start the timing. The arrow icon flashes.
3. Press the START/STOP button again to stop the timing. The arrow icon stops flashing.
4. Press and keep the START/STOP button for 2 seconds for resetting.

Note that when the time-taking reaches 24 hours, it will show 24 in the display permanently. The unity beeps and the arrow icon flashes for 30 seconds.

Note that the timer can be used simultaneously with the thermometer. The timer function is moved to the background and can be recalled in the display by pressing the MODE button.

Good advice

If the display of the receiver and/or the transmitter shows LLL or HHH instead of the measured temperature, wait until the temperature needle has reached room temperature before you put it back into the raw material. If the display still shows error, something is probably wrong with the temperature needle.

If the temperature displayed seems to be extremely high or if the temperature rises too fast, check that the end of the temperature needle has not completely penetrated the raw material. Insert the temperature needle in the thickest part of

the raw material. Avoid bones and fatty parts.

Warning!

- Always use heat resistant gloves if the temperature needle and/or if the cord is handled during cooking or right after the cooking.
- Be sure that the temperature needle and its cord are out of the reach of children.
- Clean the temperature needle carefully and wipe it before every use.
- Do not place the receiver in rain, as it is not water proof. The transmitter is water resistant but not waterproof. Do not immerse it in water.
- Do not expose the switch of the cord to water or any other liquid, as this may lead to bad contact and erroneous measuring.
- Do not expose the receiver and the transmitter to direct heat or hot surfaces.
- Never let the temperature needle or its cord get in contact with fire.
- Do not use the temperature needle in a microwave oven.
- If the thermometer measures temperatures below 0°C (32°F) LLL is displayed. If the temperature exceeds 300°C (572°F), HHH is displayed. Furthermore, the cord may be damaged at temperatures exceeding 300°C.
- The oven thermometer should not be handled by children under the age of 12.

Cleaning and maintenance

- Never immerse the receiver or the transmitter in water or any other liquid. Should they become wet, they should be wiped off immediately, as the minerals in the liquid may make the electronic parts corrode.
- Clean the temperature needle with water with a mild washing-up liquid. Wipe the cord with a damp cloth. Make sure that the switch of the cord does not get in contact with water or any other liquid. None of the parts

- are dishwasher-proof.
- Do not expose the appliance to rough treatment, dust, extreme fluctuations of temperatures or air humidity which might affect the optimum functioning of the appliance.

Environmental considerations when changing batteries



When substituting batteries it is essential to take the environment into consideration. Used batteries must never be disposed of with household garbage. Used batteries marked with the symbol indicating separate waste collection must be returned to one of the authorized collection points. Also take care that the batteries have not expired or become worn-out since there may then be a risk that the batteries will leak acid. Check the validity date printed on the batteries. Remember to remove the batteries before they get too old. Remove the batteries before disposal of the appliance.

Disposal of the appliance



Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5

54 SE-172 66 Sundbyberg

Tel: +46 08-629 25 00

Technical data

OBH Nordica 4771

Receiver

Transmitter

Temperature needle of stainless steel

Choice of raw material

Choice of preparation degree

Individual temperature setting

Timer function

Battery type: 4 AAA 1.5V batteries (2 for the transmitter + 2 for the receiver)



These instructions are subject to alterations or improvements.

