

NO

BRUKSANVISNING
GRILL TERMOMETER



Innholdsfortegnelse

Informasjon angående bruksanvisningen	1
Sikkerhet.....	2
Informasjon angående apparatet	3
Tekniske data	5
Transport og lagring	5
Betjening	5
Vedlikehold og reparasjon	8
Deponering.....	8
Samsvarserklæring	8

Informasjon angående bruksanvisningen

Symboler

**Fare grunnet elektrisk strøm!**

Viser til farer grunnet elektrisk strøm som kan medføre skader som kan ha døden til følge.

**Fare!**

Refererer til en fare som kan føre til personskader.

**Forsiktig!**

Viser til en fare som kan medføre materielle skader.

Den aktuelle versjonen av bruksanvisningen finner du under:



BT40



<http://download.trotec.com/?sku=3510205007&id=1>

Juridisk informasjon

Denne publikasjonen erstatter alle tidligere versjoner. Ingen del av denne publikasjonen skal reproduseres eller bearbeides, mangfoldiggjøres eller fordeles ved hjelp av elektroniske systemer i noen som helst form uten skriftlige godkjenning av Trotec GmbH & Co. KG. Med forbehold om tekniske endringer. Med forbehold om alle rettigheter. Alle varenavn brukes av produsenten uten garanti for fri bruk og følgelig med dennes skrivemåte. Alle varenavnene er registrerte.

Endringer i konstruksjon på grunn av en løpende produktforbedring samt endringer i form/farge forbeholdes.

Leveringsomfanget kan avvike fra produktillustrasjonene. Dette dokumentet er utarbeidet med størst mulig nøyaktighet.

Trotec GmbH & Co. KG overtar intet ansvar for feil eller utelatelser.

Alle gyldige måleresultater, konklusjoner og tiltak som er avledet fra disse er utelukkende brukerens eget ansvar.

Trotec GmbH & Co. KG kan ikke garantere for riktigheten av de registrerte måleverdiene eller måleresultatene. Videre tar ikke Trotec GmbH & Co. KG noe ansvar for eventuelle feil eller skader som oppstår ved bruk av de fastsatte måleverdiene.

© Trotec GmbH & Co. KG

Garanti og ansvar

Apparatet overholder de grunnleggende sikkerhets- og helsekravene i de respektive EU-bestemmelsene og ble kontrollert flere ganger på fabrikken.

Hvis det likevel oppstår funksjonsfeil, ber vi deg ta kontakt med din forhandler eller kontraktspartner.

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av neglisjering av produsentinformasjonene, rettslige krav eller endringer man har gjennomført på apparatet på egenhånd. Inngrep i apparatet eller uautorisert utskifting av enkeltdele kan påvirke den elektriske sikkerheten til dette produktet betraktelig og medfører at garantien slettes. Ethvert ansvar for material- eller personskader som kan føres tilbake til at apparatet benyttes i strid med informasjonene i denne bruksanvisningen, blir utelukket. Vi forbeholder oss retten til å foreta tekniske design- og utførelsesendringer som følge av kontinuerlig videreutvikling og produktforbedringer, uten at det opplyses om dette på forhånd.

Vi er ikke ansvarlig for skader som oppstår grunnet feilaktig bruk. Det medfører også at garantikravene slettes.

Sikkerhet

Les nøye igjennom denne anvisningen før igangsetting/ bruk av apparatet og oppbevar anvisningen i umiddelbar nærhet av oppstillingsstedet hhv. apparatet!

- Ikke bruk apparatet i rom hvor det er fare for eksplosjon.
- Ikke bruk apparatet i aggressiv atmosfære.
- Ikke bruk apparatet i en mikrobølgeovn.
- Ikke hold apparatet under vann. Sørg for at det ikke kan trenge noen væsker inn i apparatet.
- Apparatet skal kun benyttes i tørre omgivelser. Ikke bruk apparatet når det regner eller når den relative luftfuktigheten ligger over driftsbetingelsene.
- Beskytt apparatet mot permanent direkte sollys.
- Bruk kun originale målesonder sammen med apparatet.
- Ikke fjern noen sikkerhetsmerker, klistremerker eller etiketter fra apparatet. Hold alle sikkerhetsmerker, klistremerker og etiketter i lesbar stand.
- Ikke åpne apparatet med et verktøy.
- Ta hensyn til lagrings- og driftsbetingelsene (se kapittelet tekniske spesifikasjoner).

Riktig bruk

Apparatet BT40 må kun brukes til måling av temperaturen til matvarer. De tekniske dataene må overholdes.

Feil bruk

Ikke bruk apparatet BT40 i eksplosjonsfarlige områder eller for målinger i væsker.

Ikke bruk apparatet i en mikrobølgeovn.

Trotec er ikke ansvarlig for skader som oppstår grunnet feilaktig bruk. I dette tilfellet slettes garantikravene.

Det er ikke tillatt å foreta byggetekniske endringer eller på- eller ombygging på apparatet selv.

Personalkvalifikasjoner

Personene som bruker dette apparatet må:

- ha lest og forstått bruksanvisningen og spesielt kapittelet om sikkerhet
- være bevisst på farene som kan utgå fra matvarer ved høye temperaturer, for eksempel når disse stekes eller grilles.

Resterende farer



Fare!

Hold tilstrekkelig avstand til varme overflater ved bruk av apparatet.



Bruk egnede hansker, som for eksempel grill-, gryte- eller ovnhansker.



Fare!

Ikke la emballasjen ligge strødd rundt. Den kan være et farlig leketøy for barn.



Fare!

Apparatet er ikke et leketøy og må oppbevares utilgjengelig for barn.



Forsiktig!

Hold basisstasjonen og mottaker-hånddelen unna varme overflater. Apparatet kan ta skade av varmen.



Forsiktig!

Ikke bruk målesonden i lukkede griller eller ovner ved temperaturer over 200 °C. Kabelen til målesonden kan bli ødelagt.



Fare!

Det kan utgå farer fra dette apparatet hvis det brukes på feil måte av personer som ikke er opplært i bruken av apparatet! Ta hensyn til personalkvalifikasjonene!



Forsiktig!

For å unngå skader på apparatet må det aldri utsettes for ekstreme temperaturer, ekstrem luftfuktighet eller væte.



Forsiktig!

Ved rengjøring av apparatet må det ikke brukes sterke rengjørings-, skure- eller løsningsmidler.

Informasjon angående apparatet

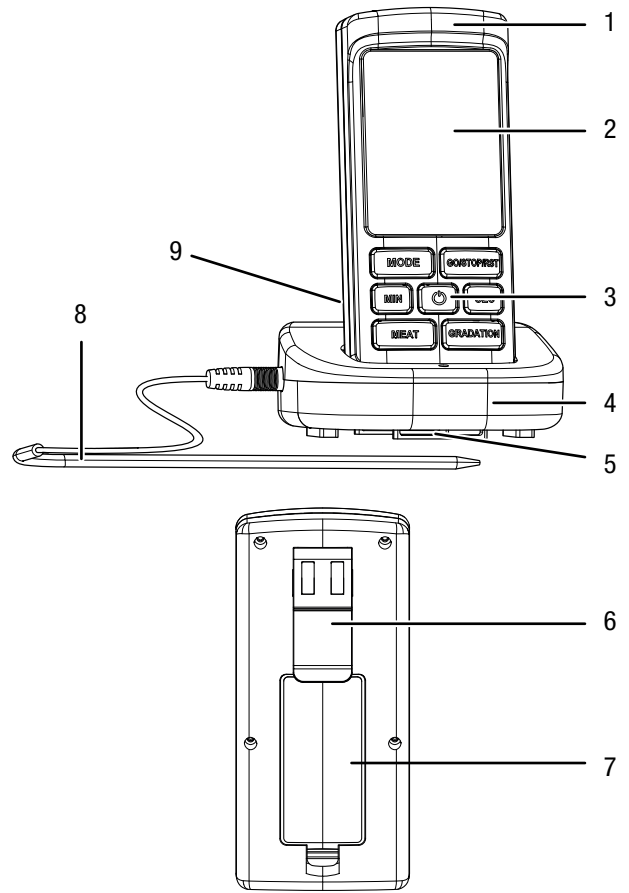
Beskrivelse av apparatet

Det trådløse grill-termometeret BT40 er utviklet for enkel, trådløs temperaturkontroll ved grilling, steking og baking.

Apparatet har følgende funksjoner:

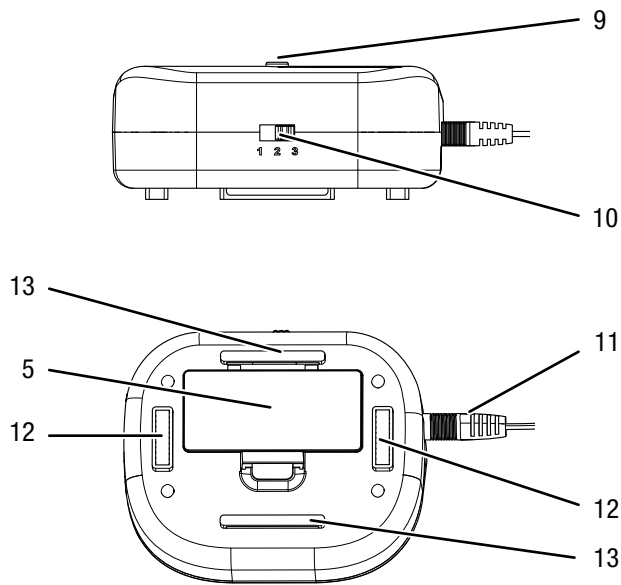
- Integrrert stekeassistent for 8 kjøttssorter eller matvarer som kan velges på forhånd
- Du kan stille inn opptil 5 stekenivåer og individuelle måltemperaturer
- Signaltone og display-fargeskifte når ønsket stekenivå er nådd
- Rekkevidde inntil 20 m
- Målesensor og -kabel av rustfritt stål som tåler temperaturer på inntil 200 °C (ved lukkede griller/ovner)
- Stort og oversiktlig LC-display
- Stoppeklokke- og timer-funksjon
- Mottaker-hånddel med magnetholder og lommeklips
- Basisstasjon med magnetholder og borrelås

Apparatoversikt



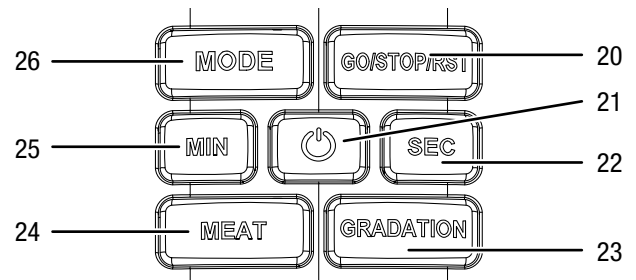
Nr.	Betegnelse
1	Mottaker-hånddel
2	Display
3	Betjeningsfelt
4	Basisstasjon med magnetholder
5	Batterirom basisstasjon
6	Lommeklips med magnetholder
7	Batterirom mottaker-hånddel
8	Målesonde
9	Bryter trådløs forbindelse

Basisstasjon bakside



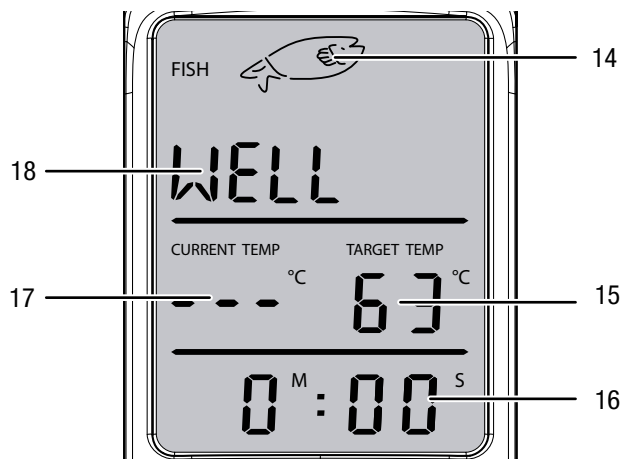
Nr.	Betegnelse
5	Batterirom basisstasjon
9	Knapp trådløs forbindelse
10	Bryter radiokanal
11	Tilkobling målesonde
12	Magnetholder
13	Gjennomføring for borrelås

Betjeningsfelt



Nr.	Betegnelse
20	Knappen <i>GO/STOP/RST</i>
21	Knappen <i>ON/OFF</i>
22	Knappen <i>SEC</i>
23	Knappen <i>GRADATION</i>
24	Knappen <i>MEAT</i>
25	Knappen <i>MIN</i>
26	Knappen <i>MODE</i>

Display



Nr.	Betegnelse
14	Visning matvaretype
15	Visning måltemperatur i °C eller °F
16	Visning minutter/sekunder (stoppeklokke el. timer)
17	Visning aktuell temperatur i °C eller °F
18	Visning ønsket stekegrad

Tekniske data

Parameter	Verdi
Apparatbetegnelse	BT40
Vekt (inkl. batterier)	Basisstasjon: 73 g Hånddel: 110 g
Dimensjoner (høyde x bredde x dybde)	Basisstasjon: 35 x 86 x 66 (mm) Hånddel: 112 x 52 x 25 (mm)
Strømtilførsel	Basisstasjon: 2 x batterier AAA 1,5 V Hånddel: 2 x batterier AAA 1,5 V
Måleområde temperatur	0 °C til 250 °C (32 °F til 482 °F)
Måleområdeoppløsning temperatur	1 °C / 1 °F
Rekkevidde	maks. 20 m
Mottakerkategori	3
Responstid	inntil 30 s ¹⁾
Nøyaktighet	± 4%
Driftsbetingelser	0 °C til 50 °C (32 °F til 122 °F) ved 10 % til 80 % r.f.
Lagerbetingelser	-10 °C til +50 °C (14 °F til 122 °F)

¹⁾ Dersom temperaturen kun endrer seg i liten grad, overføres temperaturforandringen hvert 30. sekund. Dersom temperaturen endrer seg raskt, overføres den fra sensoren annethvert sekund. Du ser at måleverdiene overføres når LED-diodene på basisstasjonen blinker.

Leveringsomfang

- 1 x basisstasjon
- 1 x mottaker-hånddel
- 1 x målesonde av rustfritt stål
- 1 x borrelås
- 4 x batterier AAA 1,5 V
- 1 x hurtigveiledning

Transport og lagring

Transport

Bruk en egnet veske for å transportere apparatet for å beskytte det mot påvirkninger utenfra.

Lagring

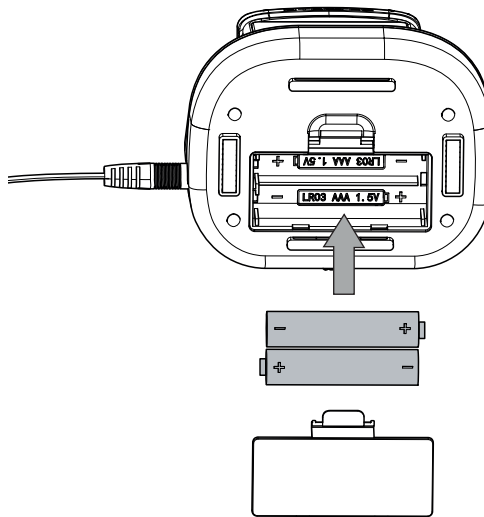
Når det ikke er i bruk må apparatet lagres:

- tørt.
- på et sted som er beskyttet mot støv og direkte sollys.
- ev. beskyttet mot inntrengende støv ved hjelp av et plasttrekk.
- Ta batteriene ut av apparatet.

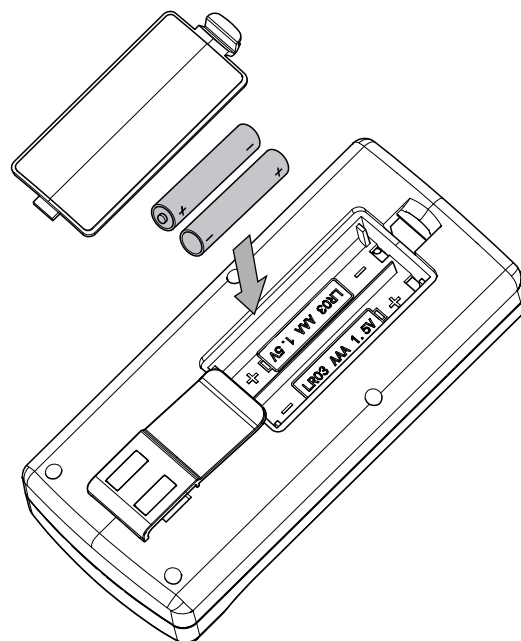
Betjening

Sette inn batterier

- Basisstasjon



- Håndapparat



Slå på håndapparatet

1. Trykk på På-/Av-knappen (21) og hold i ca. 3 sekunder.
 - ⇒ En kort signaltone lyder.
 - ⇒ Håndapparatet er slått på.

Opprette trådløs forbindelse mellom håndapparat og basisstasjon

Du har mulighet til å benytte inntil 3 apparater (basisstasjon med mottaker-håndapparat) innen samme sendeområde. For å unngå at apparatene forstyrrer hverandre, kan du velge mellom 3 radiokanaler på hver basisstasjon.

Du kan opprette radioforbindelse mellom basisstasjon og mottaker-håndapparat på følgende måte:

1. Koble målesonden til basisstasjonen.
2. Still inn ønsket radiokanal med bryteren (9).
3. Trykk knappen for radioforbindelse og hold den inne i ca. 3 sekunder.
 - ⇒ Den røde LED-dioden på basisstasjonen lyser.
 - ⇒ Visningen for aktuell temperatur (17) på mottaker-hånddelen viser en måleverdi.

Hvis det fremdeles vises 3 streker i visningen for aktuell temperatur (17) på mottaker-hånddelen, er enten basisstasjonen ikke slått på, eller temperatursensoren ikke koblet til, eller radiokanalen ikke korrekt innstilt. Kontroller forbindelsen mellom målesonden og basisstasjonen. Velg en annen radiokanal og gjenta trinn 1 til 3.

Måle temperatur

OBS:

Termometeret kan vise temperaturer innenfor området 0 °C til 250 °C (32 °F til 482 °F).

Ligger målt temperatur under 0 °C (32 °F), ser du *LLL* i visningen for aktuell temperatur (17).

Ligger målt temperatur over 250 °C (482 °F), ser du *HHH* i visningen for aktuell temperatur (17). Fjern målesonden umiddelbart for å unngå skader.



Fare!

Hold tilstrekkelig avstand til varme overflater ved bruk av apparatet.

Bruk egnede hansker, som for eksempel grill-, gryte- eller ovnhansker.



Forsiktig!

Hold basisstasjonen og mottaker-hånddelen unna varme overflater. Apparatet kan ta skade av varmen.



Forsiktig!

Ikke bruk målesonden i lukkede griller eller ovner ved temperaturer over 200 °C. Kabelen til målesonden kan bli ødelagt.

- ✓ Hånddel og basisstasjon er slått på og koblet trådløst til hverandre.
1. Velg kjøttssort ev. matvare ved å trykke på knappen *MEAT* (24) inntil ønsket kjøttssort ev. matvare vises på displayet.
 - ⇒ På displayet vises et bilde og det engelske navnet på kjøttssorten eller matvaren.
 2. Velg ønsket stekegrad ved å trykke på knappen *GRADATION* inntil ønsket stekegrad vises på displayet.
 - ⇒ Du får en oversikt over stekegradene som kan stilles inn, i tabellen nedenfor.
 3. Den spisse målesonden må være i kontakt med matvaren som stekes.









OBS:

Stikk målesonden inn i matvaren som skal stekes. Velg den tykkeste delen og stikk målesonden inn fra siden, slik at du kan snu matvaren i løpet av målingen.

Spissen av målesonden skal ikke berøre fett, brusk eller ben. Gjør den det, kan temperaturmålingen bli misvisende.

- ⇒ Når måltemperaturen er nådd, lyder et signal, og displayet lyser rødt.

Matvarer med forhåndsinnstilte måltemperaturer

Matvarer	Visning på displayet	Gjennomstekt WELL	Medium stekt M WELL	Medium MEDIUM	Halvstekt M RARE	Blodig RARE
Okse (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Lam (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Kalv (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Svin (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Fisk (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Kalkun (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Kylling (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Stille inn måltemperatur manuelt

1. Velg hvilken matvare og stekegrad du ønsker å endre måltemperaturen for.
2. Hold inne **MODE**-knappen (26) inntil visningen for måltemperatur **TARGET TEMP** (15) blinker.
3. Trykk på **MIN**-knappen (25) ev. **SEC**-knappen (22) til ønsket måltemperatur er innstilt. Dersom du holder disse knappene inne lenge, stiger ev. synker måltemperaturen raskere.
4. Trykk på **MODE**-knappen (26) igjen for å lagre innstilt måltemperatur.

Stille inn timer

Apparatet fungerer via en timer som kan benyttes uavhengig av temperatursensoren. Den maksimale tiden som kan stilles inn er 99:59 (MIN:SEC).

1. For å telle ned tiden, trykker du på **MIN**- (25) eller **SEC**-knappen (22) til ønsket tid vises. Dersom du holder disse knappene inne lenge, øker ev. minker tiden raskere.
2. Trykk på **GO/STOP/RST**-knappen (20) for å aktivere timeren.
 - ⇒ Når tiden er utløpt, lyder et kontinuerlig signal og visningen for minutter/sekunder blinker.
3. Trykk på **GO/STOP/RST**-knappen (20) for å bekrefte.
 - ⇒ Signalet slutter å pipe og visningen slutter å blinke.

Stille inn stoppeklokke

Apparatet har en stoppeklokke som kan benyttes uavhengig av temperatursensoren.

1. Trykk på **GO/STOP/RST**-knappen (20).
 - ⇒ Stoppeklokken teller tiden oppover.
2. Trykk på **GO/STOP/RST**-knappen (20) igjen for å stanse stoppeklokken.
3. Hold **GO/STOP/RST**-knappen (20) inne til klokken står på 0M:00S.

Skifte visning mellom °C og °F

1. Trykk på **MODE**-knappen (26) for å skifte temperaturvisningen mellom °C og °F.

Feste apparatet med magnetholder eller borrelås



Forsiktig!

Hold basisstasjonen og mottaker-hånddelen unna varme overflater. Apparatet kan ta skade av varmen.

- Du kan feste mottaker-hånddelen og/eller basisstasjonen med magnetholderen på magnetiske armaturer (f.eks. kjøleskapsdøren).
- Du kan feste basisstasjonen med borrelåsen som er inkludert i leveringen f.eks. på håndtaket til en ovn eller på bena til en grill.
 - Trekk borrelåsen gjennom de to hullene (13) på undersiden av basisstasjonen.
 - Fest borrelåsen slik at basisstasjonen ikke flytter seg.

Slå av

1. Trykk på **PÅ/AV**-knappen (21) på mottaker-hånddelen og hold i ca. 3 sekunder.
 - ⇒ Et kort signal lyder.
 - ⇒ Mottaker-hånddelen er slått av.
 - ⇒ Basisstasjonen forsøker i kort tid å opprette en ny forbindelse til mottaker-hånddelen. Når dette ikke er mulig, slår basisstasjonen seg automatisk av.
- Ta batteriene ut av hånddelen og basisstasjonen om apparatene ikke benyttes over lengre tid.

Vedlikehold og reparasjon

Rengjøring



Fare!

La målesonden og kabelen avkjøle seg før rengjøring.



Rengjør apparatet med en fuktet myk og lofri klut. Påse at det ikke trenger inn væske i apparatet. Ikke bruk spray, løsningsmiddel, alkoholholdige rengjøringsmidler eller skuremidler, men kun klart vann for fukting av kluten.

Apparatet og komponentene er **ikke** egnet for rengjøring i oppvaskmaskin.

Reparasjon

Ikke foreta endringer på apparatet og ikke monter inn reservedeler. Ta kontakt med produsenten angående reparasjon og kontroll av apparatet.

Bytte batterier

Det er nødvendig å bytte batteri når indikatoren for batteriet blinker eller når apparatet ikke lenger kan slås på (se kapittelet Sette inn batterier).

Deponering



Elektroniske apparater skal ikke kastes i husholdningsavfallet, men skal i EU – i samsvar med EUROPAPARLAMENTETS RÅDS DIREKTIV 2002/96/EC fra 27. januar 2003 om kasserte elektriske og elektroniske produkter – avfallsbehandles på faglig riktig måte. Ved endt levetid må dette apparatet kasseres i samsvar med gjeldende lovbestemmelser.

Samsvarserklæring

i henhold til EU-direktivet for lavspenning 2006/95/EC og EU-direktivet 2004/108/EC angående elektromagnetisk kompatibilitet.

Vi erklærer herved at apparatet BT40 er utviklet, konstruert og produsert i overensstemmelse med de nevnte EU-direktivene.

CE-merket finner man på baksiden av apparatet.

Produsent:

Trotec GmbH & Co. KG

Grebbeener Straße 7

D-52525 Heinsberg

Telefon: +49 2452 962-400

Faks: +49 2452 962-200

E-post: info@trotec.com

Heinsberg, 09.12.2015



Detlef von der Lieck

Adm. dir.:

Trotec GmbH & Co. KG

Grebener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com