

SV

BRUKSANVISNING
GRILLTERMOMETER



Innehållsförteckning

Information om bruksanvisningen.....	1
Säkerhet.....	2
Information om apparaten	3
Teknisk information	5
Transport och lagring.....	5
Manövrering.....	5
Underhåll och reparation.....	8
Kassering	8
Försäkran om överensstämmelse	8

Information om bruksanvisningen

Symboler

**Fara till följd av elektrisk ström!**

Informerar om faror till följd av elektrisk ström som kan leda till skador eller till och med dödsfall.

**Fara!**

Informerar om faror som kan leda till personskador.

**Akta!**

Informerar om faror som kan leda till sakskador.

Den aktuella versionen av bruksanvisningen finns under:



BT40



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

Rättsligt meddelande

Denna publikation ersätter samtliga tidigare versioner. Ingen del av denna publikation får på något sätt reproduceras eller bearbetas, mångfaldigas eller spridas med elektroniska system, utan skriftligt medgivande av Trotec GmbH & Co. KG. Rätten till tekniska ändringar förbehålls. Med ensamrätt. Varumärken kommer att nämnas fritt utan ersättning i enlighet med den fria förfoganderätten och skrivs i enlighet med ägarens intentioner. Alla varumärken är registrerade.

Vi förbehåller oss rätten till konstruktionsändringar liksom ändringar när det gäller färg och form i produktionsförbättrande syfte.

Leveransens omfattning kan avvika från den avbildade. Föreliggande dokument har tagits fram med största omsorg. Trotec GmbH & Co. KG tar inte något ansvar för eventuella fel eller utelämnanden.

Beräkningarna av validerade mätresultat, slutsatser och därifrån avledda åtgärder ligger helt och hållet i användarens eget ansvar. Trotec GmbH & Co. KG garanterar inte för de beräknade mätvärdenas resp. mätresultatens riktighet. Dessutom påtar sig Trotec GmbH & Co. KG inget ansvar för eventuella fel eller skador som uppstår på grund av att de beräknade mätvärdena används.

© Trotec GmbH & Co. KG

Garanti och ansvar

Apparaten motsvarar de grundläggande säkerhets- och hälsokraven i relevanta EU-bestämmelser och har i fabriken flera gånger kontrollerats avseende felfri funktion.

Om det ändå skulle uppstå funktionsstörningar, kan du kontakta återförsäljaren eller avtalspartnern.

Om tillverkarens specifikationer eller gällande lagar inte följs eller om egenmäktiga ändringar görs på apparaterna, ansvarar tillverkaren inte för de skador som uppstår till följd av detta. Ingrepp i apparaten eller obehörigt byte av reservdelar kan ha en negativ inverkan på produktens elektriska säkerhet och leder till att garantin upphör att gälla. All form av ansvar för sak- eller personskador som härleds till att apparaten inte nyttjas enligt informationen i denna bruksanvisning utesluts. Tekniska design- och konstruktionsändringar till följd av den kontinuerliga vidareutvecklingen och produktförbättringar förbehålls alltid utan föregående meddelande.

För skador till följd av icke ändamålsenlig användning påtar vi oss inget ansvar. Garantianspråken upphör då också att gälla.

Säkerhet

Läs noggrant igenom denna anvisning före idrifttagning / användning av apparaten och förvara den alltid i uppställningsplatsens/apparatens omedelbara närhet!

- Använd inte apparaten i explosionsfarliga utrymmen.
- Använd inte apparaten i aggressiva atmosfärer.
- Använd aldrig apparaten i en mikrovågsugn!
- Doppa inte apparaten i vatten. Undvik att vätskor kommer in i apparatens inre.
- Apparaten får endast användas i torr omgivning och under inga omständigheter vid regn eller vid en relativ luftfuktighet som ligger över driftvillkoren.
- Skydda apparaten mot permanent direkt solljus.
- Använd uteslutande original mätsonder för apparatens drift.
- Ta inte bort några säkerhetstecken, klistermärken eller etiketter från apparaten. Håll alla säkerhetstecken, klistermärken och etiketter i läsbart skick.
- Öppna inte apparaten med ett verktyg.
- Beakta lagrings- och driftvillkoren (se kapitlet Tekniska data).

Ändamålsenlig användning

Använd apparaten BT40 uteslutande för att mäta temperaturen på livsmedel och följ alltid alla tekniska data.

Icke ändamålsenlig användning

Använd inte apparaten BT40 i explosionsfarliga områden eller för mätningar i vätskor.

Använd inte apparaten i en mikrovågsugn.

För skador som uppkommer till följd av icke ändamålsenlig användning påtar sig Trotec inget ansvar. I detta fall kan inga garantianspråk ställas.

Egenmäktiga konstruktionsändringar liksom till- eller ombyggnationer på apparaten tillåts inte.

Personalkvalifikation

Personer som använder denna apparat måste:

- ha läst och förstått bruksanvisningen, särskilt kapitel Säkerhet.
- vara medvetna om riskerna som kan uppstå vid hantering av livsmedel vid höga temperaturer, som t.ex. stekning eller grillning.

Restrisker



Fara!

Håll ett tillräckligt stort avstånd till heta ytor vid hanteringen av apparaten.



Använd lämpliga skyddshandskar, som t.ex. grillhandskar eller ugnsvantar.



Fara!

Låt inte förpackningsmaterialet ligga framme på ett oaktsamt sätt. Det kan utgöra en farlig leksak för barn.



Fara!

Apparaten är inte en leksak och får inte hamna i barns händer.



Akta!

Håll basstationen och mottagar-handdelen borta från heta ytor. Apparaterna kan ta skada av för hög värme.



Akta!

Använd inte mätsonden i övertäckta grillar eller ugnar vid temperaturer över 200 °C. Mätsondens kabel kan skadas.



Fara!

Det kan utgå faror från denna apparat om personer som inte undervisats använder den på ett felaktigt eller icke ändamålsenligt sätt! Beakta personalkvalifikationerna!



Akta!

För att undvika skador på apparaten får den inte utsättas för extrema temperaturer, extrem luftfuktighet eller väta.



Akta!

Använd inga starka rengöringsmedel, skurmedel eller lösningsmedel för att rengöra apparaten.

Information om apparaten

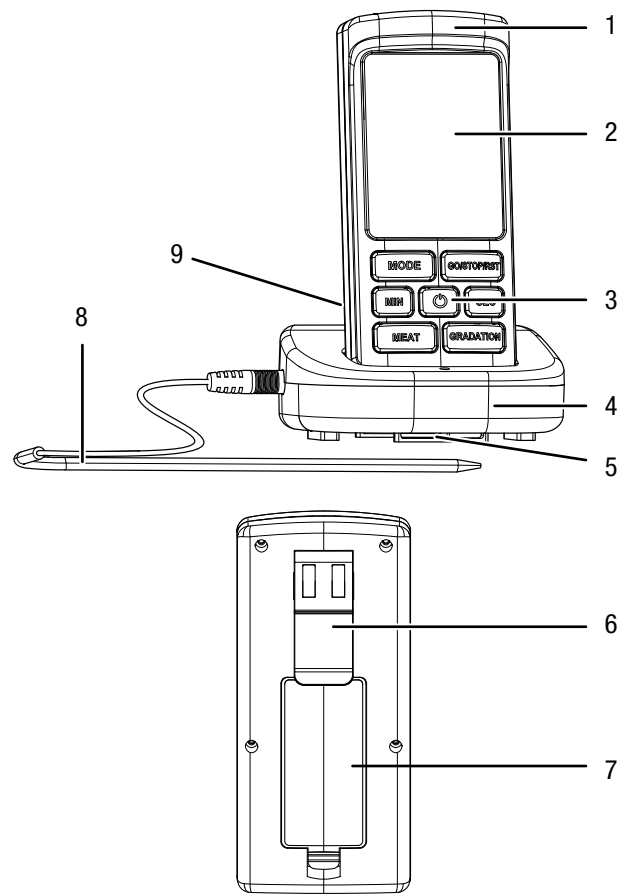
Beskrivning av apparaten

Den radiostyrda grilltermometern BT40 används för en bekväm, trådlös temperaturkontroll vid grillning, stekning och bakning.

Apparaten har följande funktioner:

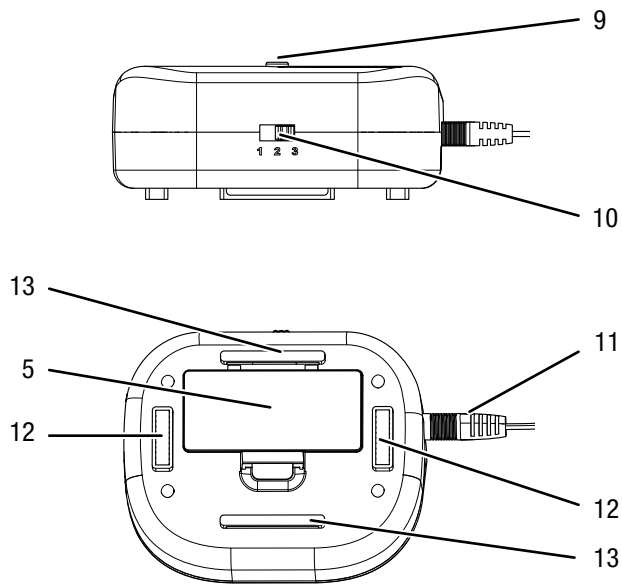
- Integrerad tillredningsassistent för 8 förvalbara köttsorter resp. livsmedel
- Upp till 5 tillredningsnivåer och en individuell måltemperatur kan ställas in
- Signalton och ändring av displayens färg när önskat tillredningstillstånd har uppnåtts
- Radioräckvidd upp till 20 m
- Mätsensor och -kabel i rostfritt stål för temperaturer upp till 200 °C (vid övertäckta grillar resp. ugnar!)
- Stor LC-display som lätt kan avläsas
- Stoppur och timer-funktion
- Mottagar-handdel med magnetfäste och bältesclips
- Basstation med magnetfäste och kardborreband

Apparatöversikt



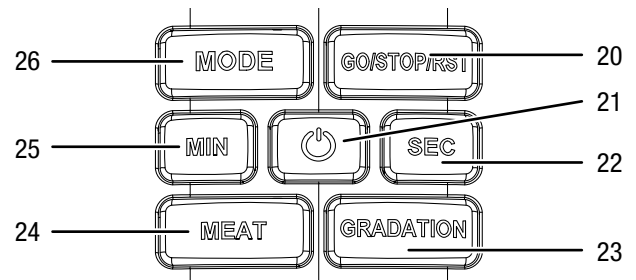
Nr	Beteckning
1	Mottagar-handdel
2	Display
3	Manöverfält
4	Basstation med magnetfäste
5	Batterifack basstation
6	Bältesclips med magnetfäste
7	Batterifack mottagar-handdel
8	Mätsond
9	Brytare radioförbindelse

Basstation bild bakifrån



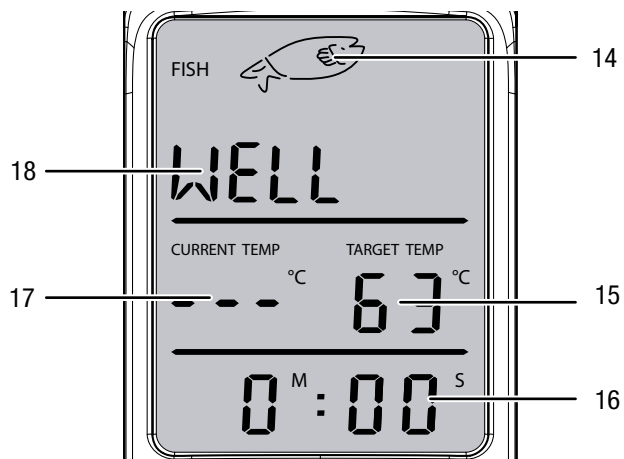
Nr	Beteckning
5	Batterifack basstation
9	Knapp radioförbindelse
10	Väljarkopplare radiokanal
11	Anslutning mätsond
12	Magnetfäste
13	Genomföring för kardborreband

Manöverfält



Nr	Beteckning
20	Knapp GO/STOP/RST
21	Knapp PÅ/AV
22	Knapp SEC
23	Knapp GRADATION
24	Knapp MEAT
25	Knapp MIN
26	Knapp MODE

Display



Nr	Beteckning
14	Indikering livsmedelstyp
15	Indikering måltemperatur i °C eller °F
16	Indikering minuter/sekunder (stoppur resp. timer)
17	Indikering aktuell temperatur i °C eller °F
18	Indikering önskad tillredningsnivå

Teknisk information

Parameter	Värde
Apparätbeteckning	BT40
Vikt (med batteri)	Basstation: 73 g Handdel: 110 g
Mått (höjd x bredd x djup)	Basstation: 35 x 86 x 66 (mm) Handdel: 112 x 52 x 25 (mm)
Strömförsörjning	Basstation: 2 x batterier AA 1,5 V Handdel: 2 x batterier AA 1,5 V
Mätområde temperatur	0 °C till 250 °C (32 °F till 482 °F)
Mätområdesupplösning temperatur	1 °C / 1 °F
Räckvidd	max. 20 m
Mottagarkategori	3
Aktiveringstid	upp till 30 s ¹⁾
Precision	± 4%
Driftvillkor	0 °C till 50 °C (32 °F till 122 °F) vid 10% till 80% r.F.
Förvaringsvillkor	-10 °C till +50 °C (14 °F till 122 °F)

¹⁾ Förändras temperaturen något överförs en temperaturförändring var 30:e sekund. Förändras temperaturen snabbt, överförs denna varannan sekund av sensorn. Under överföringen av mätvärdena blinkar LED-lampan på basstationen.

Leveransens omfattning

- 1 x basstation
- 1 x mottagar-handdel
- 1 x mätsond i rostfritt stål
- 1 x kardborreband
- 4 x batterier AA 1,5 V
- 1 x kortanvisning

Transport och lagring

Transport

För transporten av apparaten ska en lämplig väska användas för att skydda apparaten från yttre inverkan.

Lagring

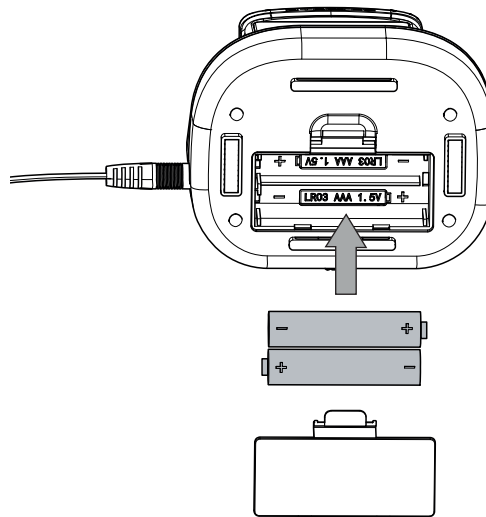
Följ följande förvaringsvillkor när apparaten inte används:

- torrt.
- på en plats skyddad mot damm och direkt solljus.
- eventuellt ska ett skydd användas för att skydda mot damm.
- Ta ut batterierna ur apparaten.

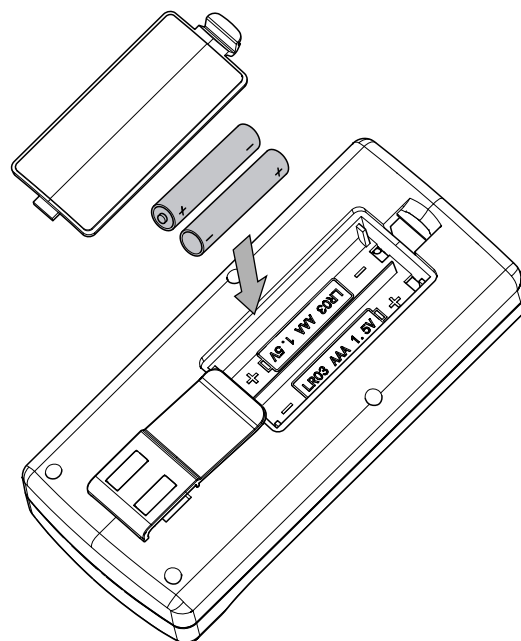
Manövrering

Sätta i batterier

- Basstation



- Handapparat



Sätt på handapparaten

1. Tryck på PÅ/AV-knappen (21) på handapparaten i ca 3 sekunder.
 - ⇒ En kort signalton ljuder.
 - ⇒ Handapparaten är aktiv.

Upprätta radioförbindelsen mellan handapparaten och basstationen

Upp till 3 apparater (basstation med mottagar-handdel) kan användas parallellt inom samma radioområde. På respektive basstation kan du välja mellan 3 radiokanaler, så att apparaterna inte stör varandra.

Gör enligt följande för att upprätta radioförbindelsen mellan basstationen och mottagar-handdelen:

1. Anslut mätsonden till basstationen.
2. Ställ in önskad radiokanal med brytaren 9.
3. Tryck på knappen för radioförbindelsen på basstationen i ca 3 sekunder.
 - ⇒ Den röda LED-lampan på basstationen tänds.
 - ⇒ I indikeringen för den aktuella temperaturen (17) på mottagar-handdelen visas ett mätvärde.

Om det i indikeringen för mottagar-handdelen fortfarande visas 3 streck vid den aktuella temperaturen (17), är antingen basstationen inte aktiverad, temperatursensorn inte ansluten till denna eller radiokanalen inte korrekt inställd. Kontrollera mätsondens anslutning till basstationen. Välj en annan radiokanal och upprepa steg 1 till 3.

Mäta temperaturen

Information:

Termometern kan visa temperaturer från 0 °C till 250 °C (32 °F till 482 °F).

Ligger den uppmätta temperaturen under 0 °C (32 °F), visas *LLL* i indikeringen för den aktuella temperaturen (17).

Ligger den uppmätta temperaturen över 250 °C (482 °F), visas *HHH* i indikeringen för den aktuella temperaturen (17). Ta då genast bort mätsonden för att undvika skador.



Fara!

Håll ett tillräckligt stort avstånd till heta ytor vid hanteringen av apparaten.



Använd lämpliga skyddshandskar, som t.ex. grillhandskar eller ugnsvantar.



Akta!

Håll basstationen och mottagar-handdelen borta från heta ytor. Apparaterna kan ta skada av för hög värme.



Akta!

Använd inte mätsonden i övertäckta grillar eller ugnar vid temperaturer över 200 °C. Mätsondens kabel kan skadas.

- ✓ Handdelen och basstationen är aktiva och trådlöst förbundna med varandra.
1. Välj köttstyp resp. livsmedel, genom att trycka på knappen *MEAT* (24) tills önskad köttstyp resp. önskat livsmedel visas i displayen.
 - ⇒ I displayen visas en bild och det engelska namnet för köttstypen eller livsmedlet.
 2. Välj önskad tillredningsnivå genom att trycka på knappen *GRADATION* tills önskad tillredningsnivå visas i displayen.
 - ⇒ Tillredningsnivåerna som kan ställas in framgår av nedanstående tabell.
 3. Sätt mätsondens spets på livsmedlet som ska tillredas.









Information:

Välj det tjockaste stället på livsmedlet och skjut in mätsonden från sidan så att du kan vända det även under mätningen.

Försäkra dig om att mätsondens spets inte kommer i kontakt med fett, brosk eller ben, eftersom detta kan förfalska temperaturmätningen.

- ⇒ När önskad temperatur uppnås, ljuder en signalton och displayen lyser rött.

Livsmedelstyper med förinställda måltemperaturer

Livsmedel	Indikering i displayen	Genomstekt WELL	Medium genomstekt M WELL	Medium MEDIUM	Halvt genomstekt M RARE	Blodigt RARE
Nöt (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Lamm (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Kalv (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Gris (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Fisk (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Kalkon (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Kyckling (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Manuell inställning av önskad temperatur

- Välj livsmedel och tillredningsnivå där du vill ändra temperaturen.
- Håll *MODE*-knappen (26) intryckt så länge tills indikeringen för önskad temperatur *TARGET TEMP* (15) blinkar.
- Tryck på *MIN*-knappen (25) resp. *SEC*-knappen (22) tills önskad temperatur har ställts in. Vid ett längre tryck på dessa knappar sker ökningen eller minskningen av önskad temperatur snabbare.
- Tryck återigen på *MODE*-knappen (26) för att bekräfta den inställda måltemperaturen.

Ställa in timern

Apparaten har en timer som kan användas oberoende av om en temperatursensor används eller ej. Den maximalt inställbara tiden är 99:59 (MIN:SEC).

- För att räkna ner tiden, tryck på *MIN*- (25) eller *SEC*-knappen (22) tills önskad tid visas. Vid ett längre tryck på dessa knappar sker ökningen eller minskningen av tiden snabbare.
- Tryck på *GO/STOP/RST*-knappen (20) för att aktivera timern.
 - ⇒ Så snart tiden har gått ut, ljuder en kontinuerlig signalton och indikeringen för minuter/sekunder blinkar.
- Tryck på *GO/STOP/RST*-knappen (20) för att bekräfta.
 - ⇒ Signaltonen upphör och indikeringen blinkar inte längre.

Inställning av stoppuret

Apparaten har ett stoppur som kan användas oberoende av om en temperatursensor används eller ej.

- Tryck på *GO/STOP/RST*-knappen (20).
 - ⇒ Stoppuret räknar upp tiden.
- Tryck återigen på *GO/STOP/RST*-knappen (20) för att stoppa stoppuret.
- Håll *GO/STOP/RST*-knappen (20) intryckt tills klockan står på 0M:00S igen.

Byte av indikeringen mellan °C och °F

- Tryck på *MODE*-knappen (26) för att byta temperaturens indikering mellan °C och °F.

Fästa apparaten med magnetfäste eller kardborreband



Akta!

Håll basstationen och mottagar-handdelen borta från heta ytor. Apparaterna kan ta skada av för hög värme.

- Du kan fästa mottagar-handdelen och/eller basstationen med magnetfästet på magnetiska armaturer (t.ex. kylskåpsdörrar).
- Du kan fästa basstationen medelst kardborrebandet som ingår i leveransen t.ex. på handtaget till ugnen eller på grillens ben.
 - Dra kardborrebandet genom de båda öglorna (13) på basstationens undersida.
 - Fäst kardborrebandet så att basstationen inte kan glida iväg.

Avstängning

1. Tryck på PÅ/AV-knappen (21) på mottagar-handdelen i ca 3 sekunder.
 - ⇒ En kort signalton ljuder.
 - ⇒ Mottagar-handdelen är avstängd.
 - ⇒ Basstationen försöker bygga upp en ny förbindelse till mottagar-handdelen under en kort tid. Eftersom det inte är möjligt, stängs basstationen automatiskt av.
- Ta ut batterierna ur handdelen och basstationen när de inte används en längre tid.

Underhåll och reparation

Rengöring



Fara!

Låt mätsonden och kabeln svalna före rengöringen.



Rengör apparaten med en fuktig, mjuk och luddfri trasa. Se till att det inte tränger in fukt i huset. Använd inga sprayer, lösningsmedel, alkoholhaltiga rengöringsmedel eller skurmedel, utan endast rent vatten för att fukta trasan.

Apparaten och dess komponenter får **inte** diskas i diskmaskin.

Reparation

Gör inga ändringar på apparaten och montera inga reservdelar. Kontakta tillverkaren för reparation eller kontroll av apparaten.

Byta batteri

Ett batteribyte är nödvändigt om indikeringen för batteristatus blinkar eller om apparaten inte längre kan sättas på (se kapitel Sätta i batterier).

Kassering



Elektroniska apparater får inte kastas i hushållsavfall, utan måste i enlighet med EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS direktiv 2002/96/EG av den 27 januari 2003 om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter omhändertas på ett fackmässigt sätt. Vi ber dig därför att lämna in uttjänta apparater för omhändertagande i enlighet med gällande lagar.

Försäkran om överensstämmelse

i enlighet med EG-direktiv lågspänning 2006/95/EG och EG-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet. Härmed förklarar vi att apparat BT40 har utvecklats, konstruerats och tillverkats i enlighet med nämnda EG-direktiv.

CE-märkningen finns på apparatens baksida.

Tillverkare:

Trotec GmbH & Co. KG

Grebbeiner Straße 7

D-52525 Heinsberg

Telefon: +49 2452 962-400

Fax: +49 2452 962-200

E-post: info@trotec.com

Heinsberg den 09.12.2015



Detlef von der Lieck

VD

Trotec GmbH & Co. KG

Grebener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com