
Manual Givare för matlagning till Svensktalande Termometer TT 317



Givaren är ett tillbehör till den Svensktalande Termometern med art nr 55115. Längden är ca 150 cm och består av ett telejack i ena ändan och en spetsig känselkropp i den andra ändan. Telejacken ansluts till termometern på dess övre kortsida och känselkroppen ska appliceras i köttet eller i vätska.

Mätområde för spetsen av ugnsgivaren är från 0 till + 90.0 Celsius.

OBSERVERA: Givaren måste vara instucken i ett köttstycke för att kunna vistas i uppvärmd ugn. Maximal termostatinställning av ugnvärme är + 300 Celsius.

När du drar ut givaren ur köttet ska detta ske genom att hålla i givaren. Dra inte i sladden. Metallen kan vara het vilket gör att vi rekommenderar en stekvante eller liknande. När du tar ut kabeln ur termometern ska detta ske genom att du håller i kontakten och frigör den.

Du får inte sticka in termometern i djupfryst kött. Detta kan skada känselkroppen. Både av säkerhetsskäl och av kvalitativ tillagning rekommenderas rumstempererat kött.

Du kan diska givaren i ljummet vatten. Givare får inte maskindiskas.

Tips kring matlagning i ugn

Bind upp köttet om det är ojämt i formen. Salta och krydda alternativt andra recept. Lägg det på galler i lång- eller stekpanna. Stick in stektermometern så att spetsen kommer mitt i den köttigaste delen. Se till att spetsen inte ligger mot eventuella ben eller mitt i ett fett kött parti. Sätt in pannen i uppvärmd ugn. Sladden dras ut genom ugnsluckan och inkopplas uttaget på termometern TT317.

När ugnsgivaren temperatur önskas, tryck på termometerens knapp för universal/extra givare (övre knappen).

Tillagningstiden är beroende av köttmängd och köttslag. Som regel kan man beräkna 50-60 min/kg kött. För rostbiff och file kortare tid. Tag ut köttet när termometern visar önskad temperatur. Täck köttet med folie och låt det vila ca. 15 minuter innan det skärs upp.

Tabell för stektermometer

Stekkött	Ugnsvärme	Stektermometern skall visa C
<i>Fläskstek</i>	ca.175 C	80-85
<i>Lammstek, kalvstek, oxstek, viltstekskinka</i>	ca.175 C	70-77
<i>Rostbiff</i>	ca.175 C	60-65

Lycka till med din matlagning.

Garantier

Ett års garanti gäller från inköpsdatum. Garantin gäller material och fabriktionsfel.

För service eller reklamation skall produkten skickas med ifylld retursedel till Iris Hjälpmedel enligt nedanstående adress