

DE BUYER

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Термометр цифровой с зондом, функцией таймера



(код 29216)

Как пользоваться таймером

Для изменения режимов нажмите кнопку, расположенную сзади, вправо для режима таймера (TIMER) или влево для термометра для мяса (COOK).

Установите кнопку, расположенную сзади, в режим TIMER.

На экране будут изображены минуты (MIN) и секунды (SEC). Для установки минут

нажмите \blacktriangle MIN. Для установки секунд нажмите \blacktriangledown SEC.

Для запуска и остановки таймера : нажмите $\frac{\text{°C/°F}}{\text{S/S}}$.

Для сброса настроек таймера: нажмите и одновременно удерживайте \blacktriangle MIN и \blacktriangledown SEC.

Как пользоваться термометром для мяса

Термометр должен использоваться в диапазоне температур от +50°C до 180°C, несмотря на то, что датчик из нержавеющей стали способен выдерживать температуру до 250°C.

Нажмите кнопку, расположенную на задней части термометра для мяса, чтобы перейти в режим COOK.

Подсоедините шнур с одной стороны термометра. Шнур способен выдерживать

температуру до 250°C (482°F).

Температура на экране отображается в градусах по шкале Цельсия и по шкале Фаренгейта.

Для выбора нужной шкалы нажмите $\frac{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}}{\text{S}/\text{S}}$.

Для установки нужной температуры нажимайте кнопку \blacktriangle MIN (для повышения температуры)

или \blacktriangledown SEC (для понижения температуры).

Вставьте датчик со шнуром в приготавливаемую пищу. Температура пищи указывается слева на экране. Когда пища достигнет нужной температуры, термометр запищит.

Полезные советы

Для увеличения срока службы аккумулятора и экономии энергии устанавливайте прибор в режим таймера, когда он не используется.

Таймер можно установить максимум на 99 минут 59 секунд.

Термометр для мяса можно устанавливать на максимальную температуру 250°C (482°F).

Таймер можно включить, даже не выбрав время (нажмите $\frac{^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}}{\text{S}/\text{S}}$). Он начнет отсчет вверх без подачи звукового сигнала. После того, как таймер дойдет до предельного значения, он снова вернется на ноль.

На задней части таймера/термометра для мяса имеется магнит, с помощью которого можно прикрепить его, например, к холодильнику.

Прибор работает от одной батареи LR03 AAA 1.5 В (входит в комплект поставки).

Показания для приготовления мяса и фугагра.

Мясо	Способ приготовления	Внутренняя температура мяса
Говядина	Недожаренная	63° C
	Умеренно прожаренная	68° C
	С кровью	71° C
	Хорошо прожаренная	77° C
	Фарш	70° C
Свинина	С кровью или фарш	71° C
	Хорошо прожаренная	77° C
Окорок, подвергнутый предварительной кулинарной обработке		64° C
Сырой окорок	Хорошо прожаренный	71° C
Баранина	Недожаренная	63° C

	Умеренно прожаренная	68° С
	С кровью или фарш	71° С
	Хорошо прожаренная	77° С
Дичь	Хорошо прожаренная	82° - 85° С
	Нарезанная на куски	77° С
	Фарш	74° С
Белое мясо птицы	Хорошо прожаренное	77° С
Мясо диких животных и птиц	Разводимые дикие животные и птицы	70° С
	Дичь	77° С
Телятина	Недожаренная	63° С
	Умеренно прожаренная	68° С
	С кровью или фарш	70° С
	Хорошо прожаренная	77° С
Фуагра	Умеренно приготовленная	56° - 58° С
	Запеченная	65° - 68° С