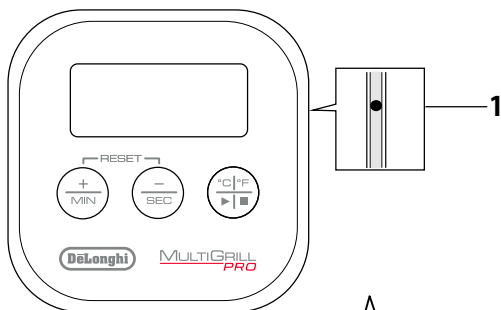
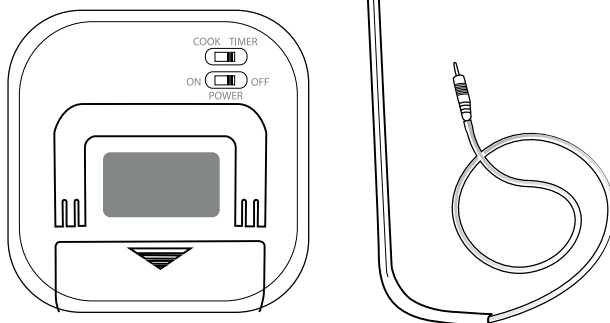


Előnézet



Hátsó nézet



DIGITÁLIS HŐMÉRŐ

Köszönjük, hogy megvásárolta a digitális élelmiszer-hőmérőt. A széles mérési tartománynak köszönhetően ez a hőmérő sokféleképpen használható.

Az elemek behelyezése és cseréje

- A hőmérő LR03 AAA típusú elemet használ.
- Távolítsa el a fedelet felfelé húzva, helyezze be az elemet, ügyelve a pólusokra.
- Helyezze vissza a fedelet lefelé nyomva.
- Cserélje ki az elemet, ha a kijelző fényereje lecsökken.
- A lemerült elemeket a hatályos jogszabályoknak megfelelően kell ártalmatlanítani, mert veszélyesek a környezetre.

FIGYELMEZTETÉSEK:

- A szonda hegye éles. Legyen nagyon óvatos a szonda kezelése és az ételbe való behelyezése során. A szondát tartsa gyermekektől távol.
- Vegyi kockázat. Az elemeket tartsa gyermekektől távol.
- Még a használt elem is sérülést okozhatnak.
- Ne dobja az elemeket tűzbe. Az elemek fellobbanhat-

nak vagy kibocsáthatják a belsejükben lévő veszélyes anyagokat.

- Soha ne használja a hőmérőt zárt sütőben.
- Minden használat után óvatosan tisztítsa meg a szondát.
- A hőmérő nem vízálló és nem mosható mosogatógépben. Ne mártsa vízbe az egész készüléket. Nedves ruhával tisztítható.
- A hőmérő testét tartsa távol a közvetlen hőforrásoktól.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A digitális hőmérő használata

- 1) Mozgassa a digitális hőmérő hátoldalán található "POWER" kapcsolót "ON" állásba és a másik kapcsolót "COOK" állásba.
- 2) Csatlakoztassa a vezetékét a digitális hőmérő oldalán (1. ábra). A huzal 250°C (482°F) hőmérsékletig hőálló.
- 3) A kijelzőn Celsius vagy Fahrenheit hőmérséklet látható. A kívánt mértékegység kiválasztásához nyomja meg a °C/°F gombot.
- 4) A kívánt hőmérséklet beállításához nyomja meg a + (a

hőmérséklet megnöveléséhez) vagy a - gombot (a hőmérséklet lecsökkentéséhez).

- 5) Helyezze a szondát az elkészítendő élelmiszer középső részébe. Az élelmiszer hőmérséklete megjelenik a kijelző bal oldalán. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, a hőmérő hangjelzést ad ki.

Az időzítő használata

- 1) Mozgassa az időzítő hátoldalán lévő kapcsolót TIMER állásba.
- 2) A kijelzőn a percek (MIN) és másodpercek (SEC) láthatók. A percek beállításához nyomja meg a MIN gombot, a másodpercek beállításához nyomja meg a SEC gombot.
- 3) Az időzítő elindításához és leállításához nyomja meg a ► | ■ gombot. Az időzítő elkezd a visszaszámlálást a kijelzőn megjelenítve. A beállított idő elteltével a hőmérő egy hangjelzést ad ki.
- 4) Az időzítő lenullázásához, nyomja meg és tartsa lenyomva egyidejűleg a **MIN** és **SEC** gombokat.

Hasznos információk

Időzítő: max. 99 perc és 59 másodperc.

Élelmiszer hőmérő: max. 250°C (482°F). Az élelmiszerekhez való időzítő/hőmérő hátoldalán van egy mágnes, amellyel például a hűtőszekrényhez csatlakoztatható.

HŐMÉRSÉKLETTÁBLÁZAT ÉTELEKHEZ

Étel		Hőmérséklet (°C)
marhaszelet/borda	véres közepes sütés jól megsült	50°C-tól 55°C-ig 56°C-tól 65°C-ig 66°C-tól 70°C-ig
marha hamburger		72°C
marhakolbász		75°C
sertésszelet	közepes sütés jól megsült	65°C-tól 71°C-ig 72°C
csirkemell		75°C
pulyka / csirke hamburger		75°C
kakas		75°C
bárányborda	közepes sütés jól megsült	60°C-tól 65°C-ig 66°C-tól 70°C-ig
borjúhús		70°C-tól 75°C-ig
tonhalszelet	közepes sütés jól megsült	48°C-tól 54°C-ig 55°C-tól 60°C-ig
lazacfilé		62°C-tól 65°C-ig