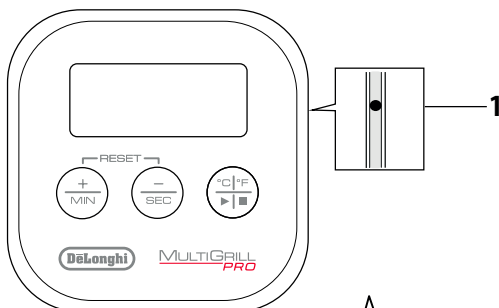
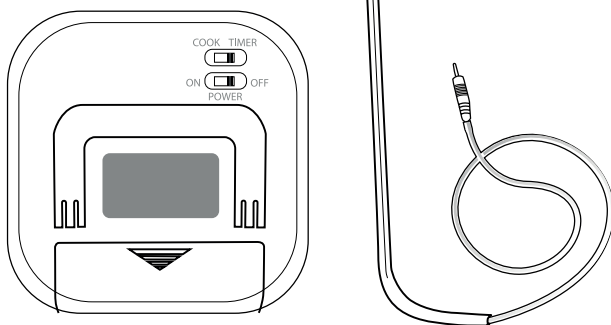


Алдыңғы көрініс



Артқы көрініс



САНДЫҚ ТЕРМОМЕТР

Біздің етке арналған сандық термометрімізді сатып алғаныңыз үшін құттықтаймыз және алғыс айтамыз. Өлшеу ауқымы кең бұл термометр көптеген қолданыс түрлері үшін пайдалы.

Батареяны салу немесе ауыстыру

- Бұл термометр LR03 AAA батареясымен жұмыс істейді.
- Батарея салатын орынның қақпағын ашып, батареяларды полярлылығын сақтай отырып салыңыз.
- Қақпақты орнына басып жабыңыз.
- Дисплей жарығы әлсіреген кезде, батареяны ауыстырыңыз.
- Ескі батарея қоршаған ортаға зиян және оларды алып, қолданыстағы тиісті заңға сай әдіспен қоқысқа тастау керек.

ЕСКЕРТУЛЕР:

- Термометрдің ұшы істік болады. Оны

пайдаланғанда және тағамға сұққан кезде өте абай болыңыз. Термометрді балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Химиялық қауіп-қатер. Батареяларды балалардан аулақ ұстаңыз.
- Тіпті пайдаланылған батареялар да адамды жарақаттауы мүмкін.
- Батареяларды отқа тастамаңыз. Батареялар жарылуы немесе ағуы мүмкін.
- Термометрді ешқашан жабық пеш ішіне пайдаланбаңыз.
- Термометрдің датчигін әрбір пайдаланған соң мұқият тазалап отырыңыз.
- Бұл термометр ылғалдан және ыдыс жуғыш машинада жуудан қорғалмаған. Бұл аспапты суға толық батырмаңыз. Оны дымқыл шүберекпен тазалауға болады.
- Термометрді ыстық заттарға жақындатпаңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛАР

Сандық термометрді пайдалану әдісі

- 1) Сандық термометрдің артындағы түймені "ON" (Қосу) күйіне жылжытып, басқа түймені COOK (Тамақ пісіру) күйіне жылжытыңыз.
- 2) Сымды сандық термометрдің бүйіріне енгізіңіз (1-сурет). Бұл сым 250°C (482°F) дейінгі температураға шыдайды
- 3) Дисплей температураны Цельсий немесе Фаренгейт градусымен көрсетеді. Қалаған температура шкаласын таңдау үшін, °C/°F түймесін басыңыз.
- 4) Қалаған температураны орнату үшін, + (температураны көбейту үшін) немесе - (температураны азайту үшін).
- 5) Термометрдің датчигін пісірілетін тамақтың ортасына енгізіңіз. Тамақтың температурасы дисплейдің сол жағында көрсетіледі. Тамақ таңдалған температураға жеткен кезде, термометр дыбыс шығарады.

Таймерді пайдалану әдісі

- 1) Таймердің артындағы түймені TIMER режиміне жылжытыңыз.
- 2) Дисплейде MIN (минут) және SEC (секунд) жазулары көрінеді. Минутты орнату үшін MIN түймесін, секундты орнату үшін SEC түймесін басыңыз.
- 3) Таймерді бастау және тоқтату үшін ► | ■ түймесін басыңыз. Дисплей кері санақты бастайды. Орнатылған уақыт өткен кезде, термометр дыбыс шығарады.
- 4) Таймерді қайта орнату үшін: **MIN** және **SEC** түймелерін бірге басып тұрыңыз.

Пайдалы кеңес

Таймер: макс. 99 минут және 59 секунд.

Ет термометрі: макс. 250°C (482°F)

Таймердің/ет термометрінің артында тоңазытқыш сияқты нәрселерге жабыстырып қоюға болатын магнит бар.

ЕТ ТЕМПЕРАТУРАСЫ КЕСТЕСІ

Тағам		Температура °C
қабырға стейк/сиыр сүбесі	сирек орташа жақсылап	50°C-55°C 56°C-65°C 66°C-70°C
сиыр еті - бургер		72°C
сиыр еті - шұжық		75°C
шошқа сүбесі	орташа жақсылап	65°C-71°C 72°C
тауықтың төс еті		75°C
тауықтың еті / күркетауық еті - бургер		75°C
жас әтеш		75°C
шабылған қозы еті	орташа жақсылап	60°C-65°C 66°C-70°C
бұзау еті		70°C-75°C
тунец тілігі	орташа жақсылап	48°C-54°C 55°C-60°C
арқан балық сүбесі		62°C-65°C