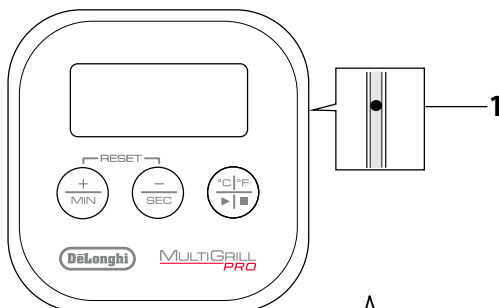
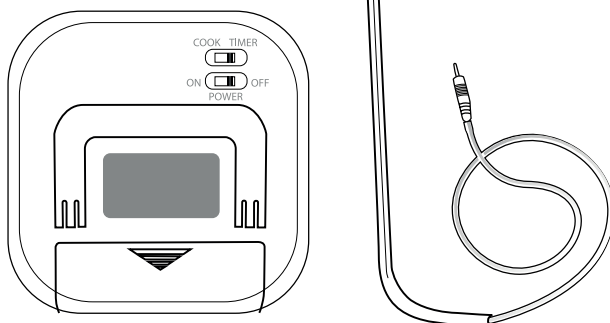


Widok z przodu



Widok z tyłu



TERMOMETR CYFROWY

Dziękujemy z zakup naszego termometru cyfrowego do żywności. Dzięki dużemu zakresowi pomiarów, termometr ten może być używany do najróżniejszych aplikacji.

Wkładanie i wymiana baterii

- Termometr funkcjonuje z jedną baterią typu LR03 AAA.
- Ściągnąć pokrywę pociągając w górę, włożyć baterię zwracając uwagę na polaryzację.
- Założyć ponownie pokrywę i docisnąć.
- Wymienić baterię, gdy obniża się jasność wyświetlacza.
- Zużyte baterie muszą być składowane zgodnie z obowiązującym prawem, gdyż są szkodliwe dla środowiska.

OSTRZEŻENIA:

- Końcówka sondy jest ostra. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia termometru i wkładania sondy w żywność. Przechowywać sondę z dala od zasięgu dzieci.
- Ryzyko chemiczne. Przechowywać baterie z dala od zasięgu dzieci.
- Również zużyte baterie mogą być źródłem obrażeń.
- Nie wrzucać baterii do ognia. Baterie mogłyby wybuch-

nąć lub uwolnić substancje obecne w ich wnętrzu.

- Nigdy nie używać termometru w zamkniętym piekarniku.
- Czyścić dokładnie sondę o każdym użyciu.
- Termometr nie jest wodoodporny i nie może być myty w zmywarce. Nie zanurzać całego urządzenia w wodzie. Może być czyszczone przy pomocy wilgotnej szmatki.
- Trzymać korpus termometru z dala od źródeł ciepła.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Jak używać termometru cyfrowego

- 1) Ustawić wyłącznik "POWER" w tylnej części termometru cyfrowego na pozycję "ON", a drugi wyłącznik na pozycję "COOK".
- 2) Podłączyć przewód po stronie termometru cyfrowego (rys. 1). Przewód jest odporny na ciepło do 250°C (482°F).
- 3) Wyświetlacz pokazuje temperaturę w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita. Aby wybrać żądaną jednostkę, nacisnąć °C / °F.
- 4) Aby ustawić żądaną temperaturę, nacisnąć + (by zwięks-

- żyć temperaturę) lub - (by zmniejszyć temperaturę).
- 5) Włożyć sondę w centralną część gotowanej żywności. Temperatura żywności zostaje wyświetlona po lewej stronie wyświetlacza. Kiedy żywność osiągnie ustawioną temperaturę, termometr wyda sygnał dźwiękowy.

w tylnej części, by można go było przyczepić, na przykład do lodówki.

Jak używać regulatora czasowego

- 1) Ustawić wyłącznik w tylnej części regulatora czasowego na pozycję **TIMER**.
- 2) Wyświetlacz pokaże minuty (MIN) i sekundy (SEC). Aby ustawić minuty, nacisnąć MIN, aby ustawić sekundy, nacisnąć SEC.
- 3) W celu włączenia i wyłączenia regulatora czasowego, nacisnąć ► | ■. Regulator czasowy zaczyna odliczanie pokazane na wyświetlaczu. Po upływie ustawionego czasu, termometr wydaje sygnał dźwiękowy.
- 4) W celu wyzerowania regulatora czasowego, nacisnąć i przytrzymać jednocześnie **MIN** i **SEC**.

Informacje użyteczne

Regulator czasowy: max. 99 minut i 59 sekund.

Termometr do żywności: max. 250°C (482°F)

Regulator czasowy/termometr do żywności posiada magnes

TABELA TEMPERATUR ŻYWNOSCI

Produkt		Temperatura °C
antrykot / stek po florencku	krwisty średnio wypieczony wypieczony	od 50°C do 55°C od 56°C do 65°C od 66°C do 70°C
hamburger wołowy		72°C
kielbasa wołowa		75°C
połędwica wieprzowa	średnio wypieczona dobrze wypieczony	od 65°C do 71°C 72°C
pierś z kurczaka		75°C
hamburger z kurczaka / indyka		75°C
kogut		75°C
jagnięce kotlety z kością	średnio wypieczone dobrze wypieczone	od 60°C do 65°C od 66°C do 70°C
cielęcina		od 70°C do 75°C
filet z tuńczyka	średnio wypieczony dobrze wypieczony	od 48°C do 54°C od 55°C do 60°C
filet z łososia		od 62°C do 65°C