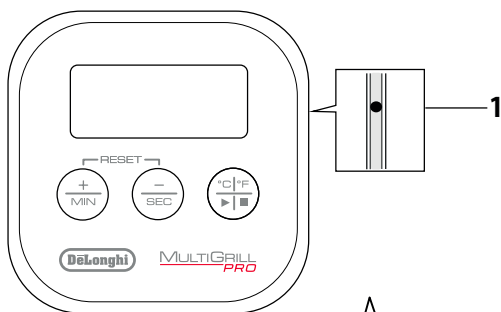
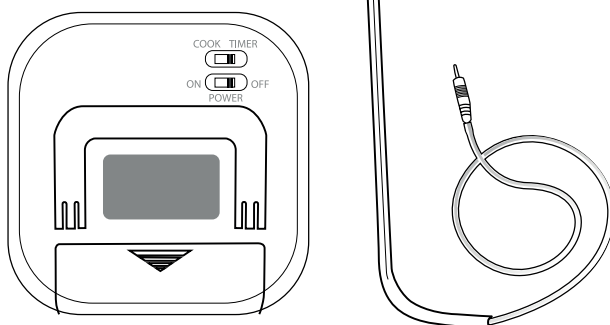


ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР

Вид спереди



Вид сзади



ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР

Спасибо за покупку нашего цифрового кухонного термометра. Благодаря широкому диапазону измерения температур этот термометр имеет также широкий диапазон применений.

Установка или замена батареек

- В термометре используется батарейка типа LR03 AAA.
- Снимите крышку, потянув ее вверх, вставьте батарейку, соблюдая полярность.
- Установите крышку на место, нажав вниз.
- Замените батарейку, когда дисплей начнет тускнеть.
- Использованные батарейки должны утилизироваться в соответствии с действующим законодательством, так как они опасны для окружающей среды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- У датчика острый наконечник. Будьте осторожны при обращении с датчиком и при его введении в пищу. Храните датчик в недоступном для детей месте.

- Химическая опасность. Храните батарейки в недоступном для детей месте.
- Даже использованные батарейки могут стать причиной травм.
- Не бросайте батарейки в огонь. Батарейки могут взорваться или выделить содержащиеся в них опасные вещества.
- Никогда не используйте термометр в закрытой духовке.
- После каждого использования тщательно очищайте наконечник термометра.
- Термометр не является водонепроницаемым; не мойте термометр в посудомоечной машине. Не погружайте термометр целиком в воду. Его можно очищать влажной тканью.
- Держите корпус термометра вдали от прямых источников тепла.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как использовать цифровой термометр

- 1) Переведите переключатель «POWER» на задней панели цифрового термометра в положение «ON», а

- другой переключатель - в положение «COOK».
- 2) Подсоедините провод к боковой стороне цифрового термометра (рис. 1). Термостойкость провода: до 250°C (482°F).
 - 3) На дисплее отображается температура в градусах Цельсия или Фаренгейта. Для выбора единицы измерения, нажмите °C/°F.
 - 4) Для установки необходимой температуры, нажмите + (чтобы повысить температуру) о - (чтобы понизить температуру).
 - 5) Вставьте наконечник датчика в центральную часть готовящейся пищи. Температура пищи отображается на левой стороне дисплея. Когда пища достигнет заданной температуры, термометр издаст звуковой сигнал.

Как использовать таймер

- 1) Переведите переключатель на задней панели таймера в положение «TIMER».
- 2) На дисплее отображаются минуты (MIN) и секунды (SEC). Для установки минут нажмите MIN, для установки секунд нажмите SEC.
- 3) Чтобы запустить и остановить таймер, нажмите

- | ■, Таймер начинает обратный отсчет, отображая его на дисплее. По истечении заданного времени термометр издаст звуковой сигнал.
- 4) Чтобы сбросить таймер, нажмите и удерживайте одновременно MIN и SEC.

Полезная информация

Таймер: макс. 99 минут и 59 секунд.

Пищевой термометр: макс. 250°C (482°F)

В задней части таймера/термометра для еды расположен магнит для крепления прибора, например, на холодильник.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР ГОТОВЫХ БЛЮД

Блюдо		Температура °C
антрекот / филе говядины	с кровью средняя прожарка полная прожарка	от 50°C до 55°C от 56°C до 65°C от 66°C до 70°C
гамбургер из говядины		72°C
купаты из говядины		75°C
филе свинины	средняя прожарка полная прожарка	от 65°C до 71°C 72°C
куриная грудка		75°C
гамбургер из курицы или индейки		75°C
цыпленок		75°C
каре ягненка	средняя прожарка полная прожарка	от 60°C до 65°C от 66°C до 70°C
телятина		от 70°C до 75°C
стейк из тунца	средняя прожарка полная прожарка	от 48°C до 54°C от 55°C до 60°C
филе лосося		от 62°C до 65°C