

Termometr bagnetowy z sondą BN

- elektroniczny

Dwa w jednym:

termometr do mięsa + czasomierz (zwany także „minutnikiem”)

Czasomierz można ustawić na maksymalnie 99 minut i 59 sekund.

Termometr do mięsa można ustawić na maksymalnie 250°C (482 °F).

Urządzenie posiada magnes na tylnej ściance, umożliwiającą zamocowanie go np. na lodowce.

Urządzenie zasilane jest jedną baterią LR03 AAA 1.5V (nie dołączoną do zestawu).

Urządzenie na tylnej ściance posiada przełącznik:

Pozycja I (z lewej strony)	Pozycja II (z prawej strony)
COOK	TIMER
wyłączone urządzenie	włączony „minutnik”



Przednia część urządzenia



Przycisk – 1 : ustawianie minut (czasomierz) oraz podwyższanie temperatury „krytycznej” (termometr)

Przycisk – 2 : ustawianie sekund (czasomierz) oraz obniżanie temperatury „krytycznej” (termometr)

Przycisk – 1+2 : kasowanie czasu aby można ustawić nowe parametry (czasomierz)

Przycisk – 3 : wybór skali w °C lub °F oraz uruchomienie /zatrzymanie czasomierza

Jako minutnik – jak nastawić czas

włączanie czasomierza - przesunąć przełącznik na tylnej ściance urządzenia w pozycje **TIMER**
wyświetlacz pokaże minuty (MIN) i sekundy (SEC).

ustaw minuty - wciskaj przycisk 1 (patrz obrazek) aż pojawi się ilość minut, które chcesz ustawić

ustaw sekundy - wciśnij przycisk 2 (patrz obrazek) aż pojawi się ilość sekund, które chcesz ustawić

uruchom czasomierz - wciśnij przycisk 3 (patrz obrazek) - po zakończeniu usłyszysz sygnał dźwiękowy

zatrzymaj czasomierz - wciśnij przycisk 3 (patrz obrazek)

Aby ponownie ustawić czasomierz,

wciśnij przyciski 1 i 2 jednocześnie i zacznij od początku ...

Jako termometr

– jak nastawić temperaturę „krytyczną” (maksymalną)

włączanie czasomierza - przesunąć przełącznik na tylnej ściance urządzenia w pozycje **COOK**.

podłącz przewód z sondą – okrągły otwór z prawej strony

- wyświetlacz pokaże w $^{\circ}\text{C}$ lub $^{\circ}\text{F}$ (wybierz skalę za pomocą przycisku – 3) :

z lewej temperaturę powietrza zmierzoną w tym momencie (THERMO TEMP)

z prawej temperaturę „krytyczną” (maksymalną) jaka jest w tej chwili ustawiona (SET TEMP)

podwyższanie temperatury „krytycznej (maksymalnej)

- wciskaj przycisk 1 (patrz obrazek) aż pojawi się temperatura jaką chcesz ustawić.

obniżanie temperatury „krytycznej (maksymalnej)

- wciskaj przycisk 2 (patrz obrazek) aż pojawi się temperatura jaką chcesz ustawić.

wbij (włóż) metalowy szpikulec sondy w wyrób (wędzonkę, kielbasę, pasztet, wodę, zupę itp.)

– gdy temperatura wyrobu (widoczną po lewej stronie ekranu)

osiągnie temperaturę nastawioną „krytyczną” (po prawej stronie ekranu) **rozlegnie się sygnał dźwiękowy**

Aby zmienić temperaturę „krytyczną” (końcową)

wciskaj przyciski 1 (podwyższanie) lub 2 (obniżanie) temperatury ...

Termometr - informacje dodatkowe

- Termometr do mięsa można ustawić na maksymalnie 250°C (482°F).
- Wyboru skali w $^{\circ}\text{C}$ lub $^{\circ}\text{F}$ dokonuje się przyciskiem 3 (patrz obrazek).
- Szpikulec sondy zawsze umieszcza się w samym środku wyrobu
- Nie wkładać termometru (bazy) do piekarnika lub wędzarni – należy włożyć tylko sondę z przewodem !
- Unikać wkładania (wbijania) sondy w tłuszcz (temperatura będzie obciążona dużym błędem)