

Termometr cyfrowy – bezprzewodowy

bagnetowy z sondą

Uwaga!

Niniejsza instrukcja jest tylko prostym nieskomplikowanym skrótem umożliwiającym szybkie skorzystanie z możliwości tego termometru. **Dokładna instrukcja zostanie dołączona do zakupionego termometru.**

Oznaczenia

widoczne na monitoru obok :

„PORK” – wieprzowina

„WELL” – wypieczone

„23°C” – aktualnie mierzona temperatura w wyrobie

„76°C” – temperatura maksymalna (ustawiona)

„0^M:00^S” – czas omierzany sekundnikiem

Jak dokonać pomiaru temperatury ?

„krok po kroku”

Najprościej

– manualnie (ręczne ustawienia)

MODE – przytrzymać 3 sek.
(miga temp. maksymalna „TARGET TEMP”)

MIN lub **SEK** – naciskać tak długo aż ustawi się temperatura maksymalna taką jaką chce się osiągnąć

MODE – nacisnąć aby zatwierdzić nastawy

Sondę wbić w wyrób

– czekać aż termometr „zapiszczy” (oznacza że wyrób jest już gotowy – wypieczony/sparzony/ugotowany)

Bardziej skomplikowanie

– ale z podpowiedziami producenta

MEAT – naciskając należy pozostawić ten **rodzaj mięsa**, który będą poddany obróbce termicznej
(PORK – wieprzowina, HAMBURGER – kotlety, VEAL – cielęcina, LAMB – baranina, BEEF – wołowina, FISH – ryba, CHICKEN – kurczak, TURKEY – indyk)

TASE – naciskając należy pozostawić ten **rodzaj wypieczenia/parzenia mięsa**, który chce się uzyskać
(WELL – wypieczone, M WELL – średnio wypieczone, MEDIUM – lekko krwiste, RARE – surowe)

MODE – naciskając należy pozostawić ten **rodzaj pomiaru temperatury** za pomocą którego ma być dokonany pomiar (°C / °F)

Sondę wbić w wyrób

– czekać aż termometr „zapiszczy” (oznacza że wyrób jest już gotowy – wypieczony/sparzony/ugotowany)



Minutnik

– potrzebny gdy kierujemy się czasem a nie zadaną (ustawioną) temperaturą

S/S – załączyć minutnik

MIN lub **SEK** – naciskać tak długo aż ustawi się właściwy czas (maksymalnie 99 min. 59 sek.)

S/S – uruchomić odliczanie czasu (można zatrzymać odliczanie czasu lub wyłączyć minutnik w każdej chwili przyciskiem S/S)

CLEAR – zerowanie licznika po zakończeniu odmierzenia czasu