

MANUAL DE UTILIZARE

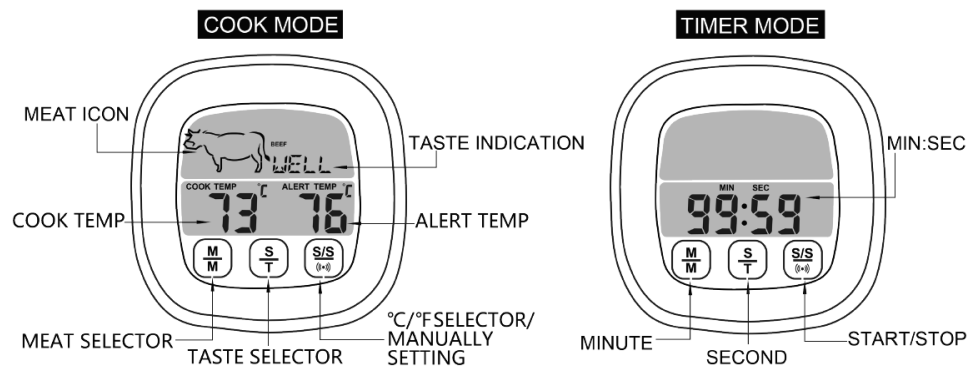
TERMOMETRUL JUSTZEN

TERMOMETRUL DE CARNE DIGITAL

ATENȚIE:

1. Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să îndepărtați folia de protecție de pe suprafața
2. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul, astfel încât să puteți utiliza produsul corect, altfel acesta va fi deteriorat.
3. Vă rugăm să cumpărați o baterie adecvată, așa cum este indicat de semnele din compartimentul bateriei. Vă rugăm să rețineți polaritatea bateriei în timpul instalării.
4. Vă rugăm să scoateți bateriile dacă acest produs nu este utilizat o perioadă lungă de timp, pentru a evita posibilele daune cauzate de scurgerile bateriei.

PREZENTARE GENERALĂ



Descriere

MODUL GĂTIRE

DISPLAY LCD

- MEAT ICON-8 Tipuri de carne (VITA, MIEL, VITEL , HAMBURGER, PORC, CURCAN, PUI, PESTE).
- INDICATIE DE GUST - 5 tipuri de gust de carne (RARE, M RARE, MEDIU, M BINE si BINE).
- COOK TEMP_ Temperatura reala a sondei va fi afisata In partea stanga a ecranului LCD.
- ALERT TEMP_ Va afisa temperatura presetata In functie de nivelurile de coacere USDA.
- Interval de temperatura: 20° C~300° C(-68~572° F)

BUTONE ATINGERE

1. M/M- Apasati pentru a selecta tipul de carne.
2. S/T- Apasati pentru a selecta nivelul de gust de carne.
3. S/S/ - Apasati o data pentru a selecta valorile temperaturii In Celsius sau Fahrenheit; Apasati si mentineti apasat timp de 2 secunde pentru a intra manual In modul de setare a temperaturii tinta.

MOD TIMER

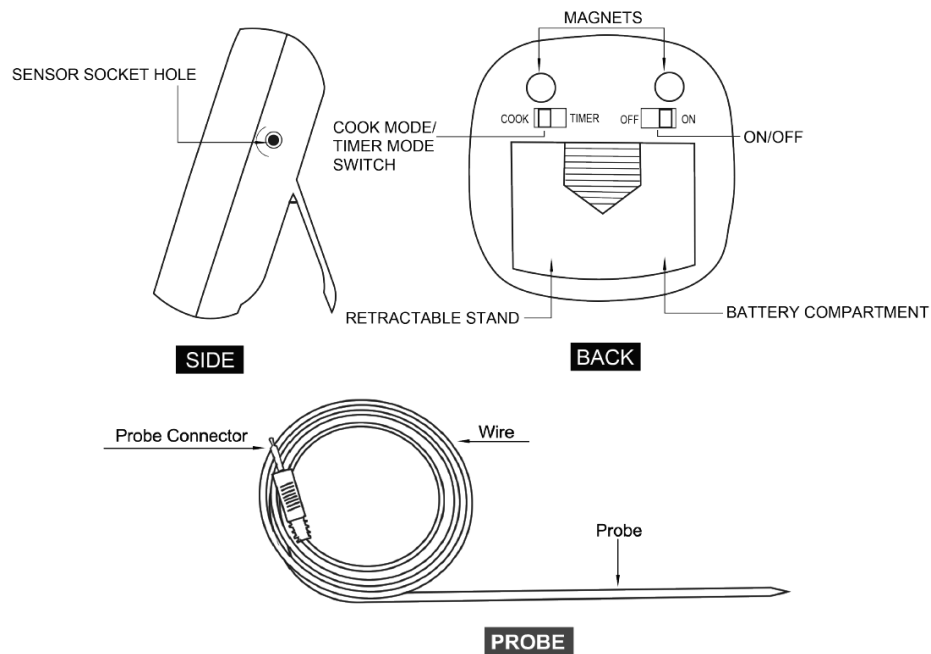
DISPLAY LCD

- MIN:SEC-Interval temporizator:99min:59sec

BUTONE ATINGERE

1. M/M- Apasati o data pentru a seta minutele.
2. S/T- Apasati o data pentru a seta secundele.
3. S/S- Apasati pentru a porni sau opri cronometrul.

PREZENTARE GENERALA



LATERALA

- Priza senzor Hole-Plug pentru senzorul sondei din otel inoxidabil.

SPATE

- Magnetii - Are doi magneti pe spate pentru a-i permite sa fie lipit de frigider, cuptor .
- Comutator de mod - Setati modul de comutare la COOK intrati In modul termometru de gatit;
Setati modul comutator la TIMER intrati In modul cronometru.
- ON/OFF-Setati comutatorul pe ON pentru a porni termometrul;

Setati comutatorul pe OFF pentru a opri termometrul.

- Stand retractabil
- Compartiment pentru baterii - Contine 2 baterii AAA.

Operatiunea









Instalarea bateriilor

Deschideti compartimentul bateriei termometrului si introduceti 2 baterii "AAA" cu polaritatea corecta.

Prelucrare

- Porniti termometrul pentru a-l porni sau opri.
- Setati modul comutator la COOK intrati In modul termometru de gatit; Setati modul comutator la TIMER intrati In modul cronometru.
- Afisajul arata temperatura In Celsius sau Fahrenheit. Pentru a selecta scala de temperatura preferata, apasati butonul S/S/ o data pentru a selecta afisajul ° C sau ° F.

Masurati temperatura carnilor la intervalul de temperatura USDA

ICON	DESCRIPTION	ICON	DESCRIPTION
	BEEF		PORK
	LAMB		TURKEY
	VEAL		CHICKEN
	HAMBURGER		FISH

1. Apasati M/M pentru a naviga si a selecta tipurile de carne dorite vor fi afisate In pictograma LCD.

2. Apasati S/T pentru a selecta nivelul de coacere (RARE.M RARE, MEDIUM, M WELL si WELL) va fi afisat pe ecranul LCD.

Nota: Exemplu: carnea de vita va fi bine la 76° C (170° F)

3. Odata ce temperatura carnilor atinge nivelul de fierbere prestabilit si termometrul va emite un semnal sonor.

4. Apasati orice buton pentru a opri alerta.

Setati manual temperatura tinta

1. Apasati si mentineti apasat S/S timp de 2 secunde pentru a selecta modul manual de temperatura tinta. Apoi temperatura va clipi. Cand va aflati In acest

mod, indicatia de gust va disparea.

2. Apasati M/M (sus) si S/T (jos) pentru a selecta temperatura dorita.
3. Apasati S/S pentru a confirma setarea.
4. Temperatura tinta va aparea pe ecranul LCD. Incepeti sa gatiti.
5. Alertele de gatit vor suna asa cum este descris mai sus.
6. Apasati orice buton pentru a opri alerta.

Nota: Apasati S/T pentru a reveni la modul automat de temperatura tinta si va aparea indicatia de gust.

SFATURI UTILE

- Daca receptorul afiseaza LLL sau HHH In loc de temperatura sondei, asteptati ca sonda sa atinga temperatura camerei . Daca LLL sau HHH este Inca afisat, este probabil ca cablul sondei interne sa fi scurtcircuitat fie din cauza umiditatii, fie a deteriorarii termice.
- Nu scufundati sonda In apa In timpul curatarii.
- Nu permiteti sondei sau firul sondei sa intre In contact cu flacarile. Daca gatiti cu capacul gratarului Inchis, utilizati numai foc mediu sau scazut.
- Daca temperatura afisata pare sa fie prea ridicata sau daca temperatura pare sa creasca prea repede, verificati pentru a va asigura ca varful sondei nu trece prin alimente spre exterior. Repozitionati varful sondei In centrul celei mai groase parti a alimentelor. Evitati atingerea zonelor osoase sau grase grele.

Cronometru pentru numaratoare inversa/numaratoare inversa

Pentru a seta un temporizator de numarare:

Daca nu este setat un timp de numaratoare inversa, cronometrul va actiona ca un cronometru de numarare In sus, apasati S/S pentru a Incepe cronometrarea.

Pentru a seta un timp de numaratoare inversa:

Apasati M/M si S/T pentru a seta timpul de numaratoare inversa.

Pentru a porni cronometrul:

1. Apasati S/S pentru a Incepe.
2. Apasati din nou S/S pentru a Intrerupe.
3. Odata Intrerupt, apasati simultan butoanele M/M si S/T pentru a reseta la 0:00
4. Odata ce numaratoarea inversa s-a Incheiat, unitatea va emite un bip, pentru a opri alerta apasati orice buton.

ATENTIE :

- Purtati Intotdeauna o manusa rezistenta la caldura pentru a atinge senzorul

sau firul sondei din otel inoxidabil In timpul sau imediat dupa gatit. Nu atingeti cu mainile goale.

- Tineti senzorul si cablul sondei din otel inoxidabil departe de copii.
- Nu este destinat utilizarii de catre persoane cu varsta sub 12 ani .
- Curatati sonda din otel inoxidabil si uscati bine dupa fiecare utilizare.
- Nu scufundati sonda sau firul In apa, folositi o carpa umeda, cu sapun pentru a curata.
- Pentru a curata termometrul, stergeti cu o carpa umeda.
- Nu folositi termometrul In ploaie, nu sunt impermeabili.
- Nu expuneti stecherul sondei din otel inoxidabil sau stecherul din orificiul emiatorului la apa sau la orice lichid. Acest lucru va duce la o conexiune proasta si defectuoasa.