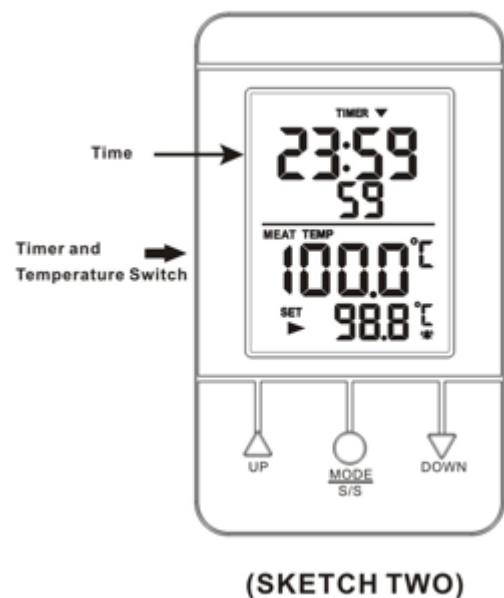
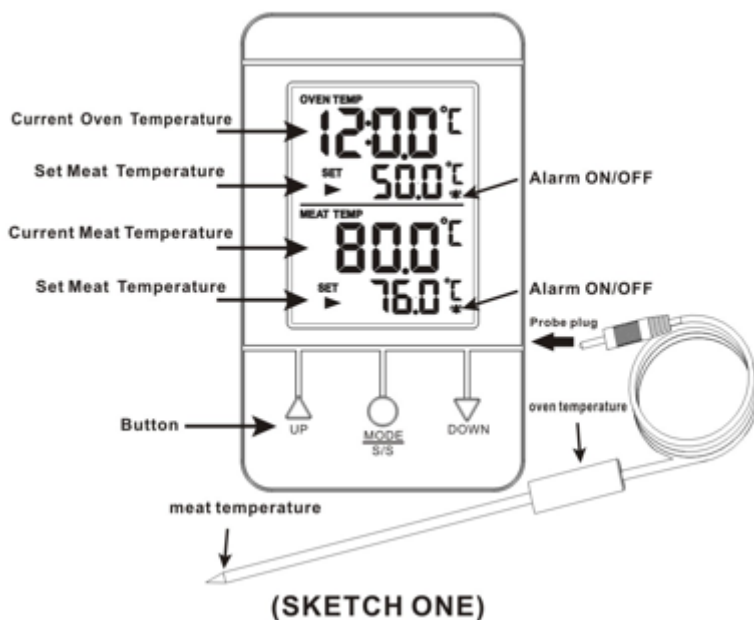


TERMOMETR DO WYSOKICH TEMPERATUR TFA 528

Specyfikacja przyrządu:

- Zakres temperatur: -10 °C ~300°C
- Sensor na przewodzie w stalowym oplocie o dł. 0,95m
- Timer: 23 godz. 59 min. 59 sek.
- Możliwość przyczepienia na magnes lub postawienia.
- Nie używać w kuchenke mikrofalowej.
- Zasilanie bateryjne: 2 x AAA (brak w zestawie)



(SKETCH ONE) → (SZKIC PIERWSZY)

- **Current Oven Temperature** → Aktualna temperatura piekarnika
- **Set Meat Temperature** (górna strzałka) → Ustawiona temperatura piekarnika
- **Alarm ON/OFF** → Alarm WŁ / WYŁ
- **Current Meat Temperature** → Aktualna temperatura mięsa
- **Set Meat Temperature** (dolna strzałka) → Ustawiona temperatura mięsa
- **Button** → Przycisk
- **Probe plug** → Wtyczka sondy
- **oven temperature** → Czujnik temperatury piekarnika (metalowa osłona na przewodzie)
- **meat temperature** → Czujnik temperatury mięsa (ostra końcówka sondy)

(SKETCH TWO) → (SZKIC DRUGI)

- **Time** → Czas
- **Timer and Temperature Switch** → Przełącznik minutnika i temperatury (*Uwaga: Chodzi o fizyczny przełącznik suwakowy TIMER/THERMO znajdujący się z boku urządzenia*)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sprawdź czy urządzenie posiada 2 dobre baterie AAA. Podłącz złącze kabla sondy do prawej strony urządzenia. Włóż końcówkę sondy w środek najgrubszej części mięsa, dbając o to, aby umieścić końcówkę sondy blisko środka mięsa z dala od kości i warstw tłuszczu. Nie umieszczaj produktu w pobliżu ekstremalnych temperatur, wibracji lub wstrząsów. Tylko sonda i kabel są odporne na ciepło do 380°C. Nigdy nie umieszczaj sondy bezpośrednio nad ogniem. Nie zanurzaj kabla ani sondy w wodzie. Woda może wnikać do precyzyjnego czujnika i spowodować awarię. Nie nadaje się do zmywarki.

WYŚWIETLACZ TEMPERATURY (Szkic Pierwszy)

Temperatura jest wyświetlana w °F lub °C. Aby wybrać stopnie Fahrenheita lub Celsjusza, przytrzymaj przycisk "UP" przez 2 sekundy, aby zmienić wyświetlanie temperatury.

RĘCZNE USTAWIANIE TEMPERATURY DOCELOWEJ DLA PIEKARNIKA

Naciśnij przycisk "MODE/S/S", aby wybrać ustawienie temperatury mięsa lub piekarnika. Gdy ikony [ikona trójkąta] wyświetlają się pod OVEN TEMP, przytrzymaj przycisk "MODE/S/S" przez 3 sekundy (rozlegnie się sygnał dźwiękowy), aby ręcznie ustawić temperaturę docelową piekarnika.

Naciśnij "UP" i "DOWN", aby wybrać żądaną temperaturę. "UP" zwiększa, a "DOWN" zmniejsza ustawienie temperatury.

Naciśnij przycisk "MODE/S/S", aby potwierdzić ustawienie.

Naciśnij przycisk "DOWN", aby włączyć/wyłączyć alarm.

Urządzenie piszczy, gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć sygnał.

RĘCZNE USTAWIANIE TEMPERATURY DOCELOWEJ DLA MIĘSA

Włóż sondę w środek najgrubszej części mięsa, upewniając się, że szpilka czujnika sięga co najmniej 3 cm głębokości.

Naciśnij przycisk "MODE/S/S", aby przełączyć ustawienie temperatury mięsa lub piekarnika.

Gdy ikony [ikona trójkąta] wyświetlają się pod MEAT TEMP, przytrzymaj przycisk "MODE/S/S" przez 3 sekundy (rozlegnie się sygnał dźwiękowy), aby ręcznie ustawić temperaturę docelową.

mięsa.

Naciśnij "UP" i "DOWN", aby wybrać żądaną temperaturę. "UP" zwiększa, a "DOWN" zmniejsza ustawienie temperatury.

Naciśnij przycisk "MODE/S/S", aby potwierdzić ustawienie.

Naciśnij przycisk "UP", aby włączyć/wyłączyć alarm.

Wybrana temperatura docelowa pojawi się na wyświetlaczu LCD. Rozpocznij gotowanie.

Urządzenie piszczy, gdy mięso osiągnie temperaturę docelową. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć sygnał.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

Po zakończeniu gotowania użyj rękawicy kuchennej, aby wyjąć sondę czujnika. Nie dotykaj gorącej sondy ani przewodu czujnika gołymi rękami.

Kliknij jednocześnie przyciski "UP" i "MODE S/S", aby wyłączyć urządzenie, i naciśnij dowolny przycisk, aby włączyć urządzenie.

CZYSZCZENIE PRZEWODU I SONDY TEMPERATUROWEJ

Po ostygnięciu sondy można ją przetrzeć szmatką i ciepłą wodą z mydłem. Unikaj zanurzania przewodu i sondy w wodzie. Jeśli woda dostanie się do przewodu i nie będzie on działał, odczekaj 24 godziny, aż wyschnie i zacznie działać ponownie.

MINUTNIK / STOPER (Szkic Drugi)

Po lewej stronie urządzenia znajduje się przełącznik "TIMER/THERMO".

Przełącz na timer, aby wejść w ustawienia funkcji stopera i odliczania.

Aby ustawić odliczanie czasu (Countdown Timer):

Użyj "UP" i "DOWN", aby ustawić czas rozpoczęcia odliczania. Maksymalne ustawienie to 23 godziny 59 min 00 sek.

Naciśnij przycisk "MODE/S/S" (start/stop), aby rozpocząć.

Pauza: Aby wstrzymać odliczanie, naciśnij przycisk "MODE/S/S", a następnie naciśnij ponownie "MODE/S/S", aby wznowić odliczanie.

Gdy odliczanie osiągnie 0:00, urządzenie piszczy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć sygnał.

Aby ustawić stoper (Stopwatch):

Funkcje timera działają jak stoper, gdy nie jest ustawiony żaden czas odliczania. Stoper może liczyć do 23 godzin 59 min 00 sek.

Start Timer: Naciśnij przycisk "MODE/S/S" (start/stop), aby uruchomić stoper.

Clear Timer: Naciśnij jednocześnie przyciski "UP" i "DOWN", aby wyczyścić minutnik/stoper.

[Timer musi być wstrzymany]

W trybie Timera można również zobaczyć temperaturę mięsa.

SPECYFIKACJA:

Zakres pomiaru Piekarnik: -10°C - 300°C (14°F - 572°F) | Przełączanie °C/°F

Zakres pomiaru Mięso: -10°C - 300°C (14°F - 572°F) | Przełączanie °C/°F

Zakres pomiaru Alarm: -10°C - 300°C (14°F - 572°F) | Przełączanie °C/°F

Rozdzielczość: 0.1°C / 0.1°F

Kabel: ok. 1m, odporny na ciepło do 380°C

Pobór mocy: 2x1.5V bateria AAA (brak w zestawie)

Wymiary obudowy: 108x64x23mm

Waga: 96 g (tylko przyrząd)

WYMIANA BATERII

Wymień baterię, gdy wyświetlacz stanie się słaby lub spadnie poziom głośności alarmu.

KONSERWACJA I UTRZYMANIE

- Czyść przyrząd i sondę miękką, wilgotną szmatką. Nie używaj rozpuszczalników ani środków szorujących. Chronić przed wilgocią.
- Jeśli woda lub para dostanie się do gniazda, może to wpłynąć na kontakt z sondą. Przed podłączeniem sondy do przyrządu osusz złącze wtykowe szmatką.
- Wyłącz przyrząd po użyciu.
- Wyjmij baterię, jeśli nie używasz przyrządu przez dłuższy czas.
- Przechowuj przyrząd w suchym miejscu.