

Cyfrowy termometr do pieczenia Rosenstein & Söhne (NX8451)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Zawartość zestawu:

- termometr
- czujnik z kablem
- instrukcja obsługi.

Wymagane dodatkowo:

- 2 baterie AAA

Dane techniczne

- zasilanie 2 bateriami AAA
- pomiar temperatury -20 - 250 ° C
- regulator czasowy do 99 min. 59 sek.
- odporne na wysoką temperaturę
- kabel elektryczny Do 300 ° C
- długość kabla 100 cm
- długość sondy Około. 18 cm
- wymiary (szer. X wys. X gł.) 76 x 76 x 25 mm
- waga 89 g (bez baterii)



Szczegóły produktu

1. Magnes (2x)
2. Wyłącznik / Cook / Timer
3. Wspornik
4. Komora baterii
5. Podłączenie czujnika



Montaż baterii

Otwórz komorę baterii z tyłu urządzenia i włóż 2 baterie. Zwróć uwagę na polaryzację określoną w komorze. Następnie zamknij komorę.

Stosowanie

1. Włącz urządzenie, ustawiając przełącznik Off / Cook / Timer w pozycji Cook. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz się włączy.
2. Podłącz czujnik do złącza czujnika urządzenia.
3. Połóż jedzenie na grillu lub blasze do pieczenia i włóż czujnik do mięsa. Upewnij się, że końcówka sondy znajduje się na środku mięsa. Aby utrzymać dokładną temperaturę, upewnij się, że końcówka nie spoczywa na kości, chrząstce lub naczyniu kuchennym.
4. Następnie naciśnij kilkakrotnie przycisk M / M, aby wybrać odpowiednią potrawę. Wybierz PGM, jeśli chcesz ręcznie ustawić temperaturę (patrz rozdział Tryb PGM): wołowina, jagnięcina, cielęcina, hamburger, wieprzowina, indyk, kurczak, ryba, PGM.



5. Naciśnij przycisk T / S, aby ustawić żądany poziom gotowania:
WELL: Well done (dobrze wysmażony)
M WELL: Medium well don (średnio dobrze wysmażony)
MEDIUM: Medium (średnio wysmażony)
M RARE: Medium rare (średnio krwawy)
RARE: Rare (krwawy)



WSKAZÓWKA

W przypadku indyka i kurczaka temperatura na poziomie gotowania WELL musi wynosić 85°C. W przypadku wołowiny temperaturę poziomów gotowania należy ustawić w następujący sposób: WELL: 80°C, M WELL: 74°C, MEDIUM: 60°C, M RARE: 55°C und RARE: 50°C.

6. Termometr uruchamia się automatycznie i pokazuje aktualną i docelową temperaturę.

7. Włóż blachę do pieczenia z jedzeniem do piekarnika i wyprowadź kabel z piekarnika lub grilla. Zamknij piekarnik lub grill. Upewnij się, że kabel nie jest ściśnięty. Otwórz uchwyt i umieść termometr w bezpiecznym miejscu. Upewnij się, że termometr nadal jest podłączony do czujnika.



UWAGA

Nie wystawiaj czujnika i kabla na działanie otwartego ognia! Termometru nie wolno nigdy umieszczać w piekarniku lub grillu!

8. Temperatura wyświetlana jest co 1 ° C. Gdy potrawa osiągnie żadaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać. Naciśnij dowolny klawisz, aby zatrzymać alarm. Jeśli po 10 sekundach temperatura będzie nadal tak wysoka jak ustawiona temperatura docelowa lub wyższa, alarm uruchomi się ponownie, aż temperatura spadnie poniżej temperatury docelowej.
9. Wyjmij jedzenie z piekarnika lub grilla i wyjmij czujnik za pomocą rękawicy kuchennej.



UWAGA

Czujnik i kabel są bardzo gorące! Traktuj je ze szczególną ostrożnością!

Tryb PGM (indywidualny wybór temperatury)

Naciśnij kilkakrotnie przycisk M / M, aby wybrać opcję PGM. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk S / S przez 3 sekundy, aby przejść do ustawień. Naciśnij przycisk M / M, aby zwiększyć temperaturę, lub przycisk T / S, aby ją obniżyć. Naciśnij przycisk S / S, aby zapisać ustawienia i wyjść z menu.

Ustaw jednostkę temperatury

Naciśnij przycisk S / S, aby ustawić jednostkę temperatury: ° C, ° F.

TIMER

Ustaw przełącznik Off / Cook / Timer w pozycji Timer. Naciśnij przycisk M / M lub T / S, aby zmienić minuty ° F. lub sekundy. Naciśnij przycisk S / S, aby rozpocząć lub przerwać odliczanie. Gdy czas się skończy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyświetlacz zacznie migać. Naciśnij dowolny klawisz, aby zatrzymać alarm. Aby zresetować ustawiony czas na 00:00, naciśnij jednocześnie przyciski M/M i T/S.

Pielęgnacja i czyszczenie

Pozostaw czujnik i kabel do ostygnięcia, a następnie wyczyść je wodą i łagodnym detergentem. Wyczyść termometr suchą szmatką. Nie zanurzaj go w wodzie. Nie używaj wilgotnej szmatki.

Bezpieczeństwo

- Niniejsza instrukcja ma na celu zapoznanie Państwa z zasadami prawidłowego korzystania z produktu. Zaleca się przechowywanie instrukcji w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby mogli Państwo zweryfikować informacje.
- Wszelkie modyfikacje produktu obniżają poziom jego bezpieczeństwa. UWAGA! Istnieje ryzyko obrażeń!
- Nie należy rozkładać ani naprawiać urządzenia samodzielnie!
- Zaleca się ostrożne obchodzenie się z produktem. Produkt może ulec uszkodzeniu w wyniku uderzenia, wstrząsów lub upadku nawet z niewielkiej wysokości.
- Trzymaj produkt z dala od wilgoci i wysokich temperatur.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie oraz innych płynach.
- Wszelkie prawa do wprowadzania zmian technicznych oraz eliminacji błędów są zastrzeżone.

Ważne wskazówki dotyczące utylizacji

Urządzenia elektrycznego nie zalicza się do odpadów gospodarstwa domowego. W celu właściwej utylizacji urządzenia należy skontaktować się z organizacją odpowiedzialną za zbiórkę elektroodpadów w wybranej miejscowości.

Deklaracja zgodności

Niniejszym PEARL.GmbH oświadcza, że produkt NX-8451-675 jest zgodny z dyrektywą RoHS 2011/65 / UE i dyrektywą EMC 2014/30 / UE.

