

Termometru alimentar cu sonda, 3V, touchscreen, LCD iluminat, temporizator KH-0011

Termometru digital pentru carne

Cum se utilizeaza termometrul pentru carne

1. Setati comutatorul aflat in partea din spate a termometrului, in modul „COOK”.
2. Conectati sonda cu cablu la termometru pentru carne. Cablul este rezistent la caldura pana la 250 de grade Celsius.
3. In timp ce termometrul este in modul „COOK”, atingeti pictograma „M/M” pentru a alege tipul de carne si atingeti pictograma „S/T” pentru a selecta gradul de gatire.
4. Afisajul arata temperatura in grade Celsius sau in grade Fahrenheit. Pentru a selecta scara preferata de temperatura, atingeti si mentineti apasata pictograma „S/T” timp de 3 secunde pentru a selecta afisarea Celsius sau Fahrenheit.
5. Pentru a seta temperatura dorita, atingeti si mentineti apasata pictograma „S/S” timp de 3 secunde. Apoi atingeti pictograma „M/M” pentru a mari temperatura sau pictograma „S/T” pentru a micsora temperatura.
6. Inserati sonda cu cablul conectat in mancarea de gatit. Temperatura alimentelor este afisata in partea stanga a ecranului. Cand alimentele ating temperatura dorita, termometrul va emite un semnal sonor.

Cum se foloseste cronometrul

1. Setati comutatorul aflat in partea din spate a termometrului, in modul „TIMER”.
2. Dispozitivul arata 00(M): 00(S). Atingeti pictograma „M/M” pentru a seta minutele si pictograma „S/T” pentru a seta secunde.
3. Pentru a porni si opri temporizatorul, atingeti pictograma „S/S”.
4. Pentru a reseta cronometrul, atingeti simultan icoanele „M/M” si „S/T”.