

Digitaalne lihatermomeeter - taimer 0-250C art: 10-531

Ülevaade nupud (vasakult paremale)

1 MIN/UP nupp (minutite suurendamine)

2 SEC/DOWN nupp (sekundite vähendamine)

3 °C/°F S/S nupp - temperatuuriühik

- Kõpsetamise / taimeri lüliti (termomeetri taga)

- Vasakul kuvatakse hetke temperatuuri ja paremal sihttemperatuuri

- 2 Sensori ühendus on termomeetri küljel

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Anduri kuumakindlus | 250°C / 482°F |
| Sensori kaabel | 1 m |
| Temperatuuriühik | °C/°F |
| Taimeri piir | 99 min 59 sek |
| Mõõdud | 64 x 71 x 18 mm |
| Patarei | 1 x AAA (ei ole kaasas) |

SEADISTAMINE:

Patarei paigaldamiseks avage patarei pesa kaas. Jälgige polaarsust.

Termomeetri võib asetada püstiselt või riputada sobivasse kohta magnetiga.

Ühendage sensor termomeetri külje külge. Sensor mõõdab temperatuuri anduri otsas. Jälgige, et panete otsa lihatüki kõige tihedamasse ossa ja mitte vastu luud või rasvast osa.

KASUTAMINE:

Temperatuur: Valige termomeetri tagaküljel asuva nupuga temperatuur (cook). Valige C/F nupuga temperatuuriühik C või F. Valige noolenuppudega häiretemperatuur (numbrid paremale). Vasakul näidatakse tegelikult mõõdetud temperatuuri. Häire kostab siis, kui mõõdetud temperatuur jõuab häiretemperatuurini või ületab seda.

Taimer: Valige termomeetri tagaküljel asuva nupuga taimeri režiim. Seadke minutid MIN nupuga ja sekundid SEC nupuga. Käivitage ja peatage taimer S/S nupuga. Taimeri lähtestamiseks vajutage ja hoidke üheaegselt all MIN ja SEC nuppe. Taimerit saab kasutada aega loendava taimerina, kui sel pole seatud algusaega.

JUHTME JA TEMPERATUURIANDURI PUHASTAMINE

Pärast anduri jahtumist saab selle puhastada lapi ja seebiveega. Vältige juhtme ja anduri vette kastmist. Kui juhtmesse satub vett ja see ei tööta, siis oodake 24 tundi, et see kuivaks ja uuesti tööle hakkaks.

| Toit | Liha temp. | Ahju temp. | Küpsetamise aeg |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Pooltoores veise- ja vasikaliha (rostbiif, kints, praad, antrekoot, filee) | 60° | 125-175 = 95° vedelikus küpsetades | 1-1 ½ h/kg |
| Veise-, vasika-, sealiha, poolküps lammas ja põhjapõder, veise puusatüki, sea-, lamba- ja põhjapõdrakarbonaad, lamba- ja põhjapõdrapraad | 70° | 125-175 = 85-95° vedelikus küpsetades | 1-1 ½ h/kg |
| Jõulusink Pühadesink | 70° | 125° ilma fooliumita, 175° fooliumis, 85-95° vees keetes | 1-2 ahjus ¾- 1 ¼ h |
| Veise-, vasika-, sealiha, küps lamba- ja põhjapõdraliha, vt. ülalt | 75° | 125°-175° 85-95° vedelikus küpsetades | 1 ½ h 1 ¾ h |
| Kamaraga seapraad | 80-85° | 175° | 1 ½ h – 1 ¾ h |
| Lihapasteet | 75° | 200° | U 1 h |
| Kanaliha | 80° | 175-200° 85-95° vedelikus küpsetades | 1-1 ¼ h ¾ h |
| Kana / rind | 70° | 250° | 15-25 min |
| Kalkun | 85° | 175° | 2-2 ½ h |
| Terve kala luudega | 55° | 175-200° 85-95° vedelikus küpsetades | 30-40 min |
| Kalafilee / kalaseibid | 55° | 175° fooliumis 90-100° ilma fooliumita | |
| Kalapasteet | 75° | 175° | U 1 h |
| Leib | 95° | | |
| Valmistoidu soojendamine | 60-75° | | |
| Konserveeritud (laste-)toidu soojendamine | 30-35° | | |

Maaletooja:

Hammerjack OÜ

Tel: 6 729 515

Vae 4, Laagri

76401 Saue vald

www.rauakaubad.ee

www.hammerjack.eu