

Digitaalse liha termomeetri ET922 kasutusjuhend

Me täname Teid, et olete ostnud meie digitaalse liha termomeetri! Tänu oma laia mõõtmis vahemikule on see termomeeter kasutuskõlbulik paljudele erinevatele toodetele, kuid eelkõige sobib see kasutamiseks grill- ja BBQ ahjudes

1. Vaade esipaneelile



1. Vaade tagapaneelile



Kasutus juhised:

1. Kuidas kasutada liha termomeetrit

- 1) Lükka nupp termomeetri tagaküljel COOK töörežiimile.
- 2) Ühenda juhe termomeetri külge. Juhe on kuumuskindel kuni 250°C (482°F)
- 3) Ekraan näitab temperatuuri kas Celsius või Fahrenheit süsteemis. Vali soovitud temperatuuri skaala vajutades nuppu °C/°F.
- 4) Soovitud temperatuuri valimiseks vajutage ▲ (kõrgem temperatuur) või ▼ (madalam temperatuur).
- 5) Küpsetamiseks lükka juhtme otsas oleva mõõtepea toidu sisse, kõige paksema osa keskele. Toidu temperatuur kuvatakse ekraanil vasakul pool. Kui toit on saavutanud soovitud temperatuuri hakkab termomeeter piiksuma.

2. Kuidas kasutada taimerit

- 1) Lükka nupp termomeetri tagaküljel TIMER töörežiimile.
- 2) Ekraan näitab minutid (MIN) ja sekundid (SEC). Minutide valimiseks vajuta MIN nuppu ja sekundite valimiseks vajuta SEC nuppu.
- 3) Timeri sisse ja väljalülitamiseks vajuta nuppu S/S.4. Taimerit seadistamiseks: vajuta ja hoida all nuppu MIN ja SEC samaaegselt.

Hea teada!

Timer: max. 99 minutit ja 59 sekundit.

Liha termomeeter: max. 250°C (482°F)

Seadme tagaküljel on magnet, millega seda näiteks külmiku või ahju külge kinnitada.

Patarei vahetus:

- 1) Ava patarei kaas.
- 2) Asenda 1 LR03 AAA patarei vastavalt näidatule.
- 3) Sule patarei kaas.
- 4) Peale patareide vahetust hakkab näitama temperatuuri °C.

Tähelepanu:

- 1) Ära kunagi termomeetrit ennast ahju pane!
- 2) Puhasta sensor põhjalikult peale iga kasutuskorda.
- 3) Termomeeter ei ole veekindel ega nõudepesumasinas pestav. Ära asetada toodet vette. Vaid puhasta niiske lapiga.
- 4) Vaheta patareid kui ekraan muutub tuhniks. Vana patareid utiliseeri vastavalt nõuetele.
- 5) Ära vigasta (murra) termomeetri juhet. Juhtme vigastamisel võib termomeeter anda valesid tulemusi või lõpetada töötamise.

Toode	Ideaalne küpsetus temperatuur °C
Veisefilee, pooltoores/keskmiselt toores	38 - 55° C
Veiseliha praad	85 - 90° C
Veiseliha rinnatükk	90 - 95° C
Vasikafilee	50 - 55° C

Vasika tagatükk, keskmiselt toores	50 - 55° C
Vasika praad	68 - 74° C
Seapraad	70 - 75° C
Sea tagatükk	55 - 60° C
Lamba kints, keskmiselt toores	65 - 70° C
Lamba kints, hästi küps	80 - 85° C
Uluk	75 - 80° C
Metssiga	75 - 78° C
Kana	80 - 85° C
Part	80 - 90° C
Kalkun	80 - 90° C

Valmistatud Hiinas.

Edasimüüja Eestis:

AS Veikand
Kaevu 10 80037
Pärnu

Müük ja tellimine: +3724464930, +3725040725

www.veikand.ee

Hooldus ja remont: L. Koidula 19 Türi Järva maakond

www.foodtech.ee

