



MINICAM24

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Вилка-термометр для мяса

MeatHeat-50



СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание устройства	3
2. Инструкция по применению	3
3. Измерение температуры.	4

1. Описание устройства

- 1) Измерение температуры: от -50° - до $+150^{\circ}$ С или от -58° - до $+302^{\circ}$ (F);
- 2) Мгновенное считывание температуры;
- 3) Большой LCD-дисплей;
- 4) Предустановленные программы для пяти видов мяса: говядина, баранина, свинина, курица, индейка;
- 5) Четыре настройки готовности мяса: сырое (rare), средне-сырое (medium-rare), средняя прожарка (medium), полностью готовое мясо (well-done);
- 6) Звуковой сигнал, когда мясо готово;
- 7) Вилка сделана из высококачественной нержавеющей стали;
- 8) Автоматическое выключение;
- 9) Питание от двух батареек типа ААА (в комплект не входит);

2. Инструкция по применению

Первое использование:

- 1) Снимите пластиковую упаковку с термометра.
- 2) Промойте часть термометра из нержавеющей стали с небольшим количеством водопроводной воды с мылом и высушите полотенцем. Не промывайте пластиковый корпус водой, так как он не является водонепроницаемым и может выйти из строя.
- 3) Снимите заднюю крышку и вставьте 2 батарейки типа ААА, соблюдая полярность.
- 4) Нажмите красную кнопку «Meat On/Off», чтобы включить термометр для мяса.
- 5) На задней панели, рядом с крышкой отсека для батареек, нажмите кнопку «C/F», чтобы выбрать желаемую шкалу измерения температуры.
- 6) Нажмите и удерживайте красную кнопку «Meat On/Off» в течение 5 секунд, чтобы выключить термометр для мяса.

3. Измерение температуры.

- 1) Снимите пластиковую упаковку с термометра.
- 2) Нажмите красную кнопку «Meat On/Off», чтобы включить термометр для мяса.
- 3) Нажмите красную кнопку «Meat On/Off» несколько раз, чтобы выбрать нужный вид мяса.
- 4) Нажмите красную кнопку [TASTE], чтобы выбрать прожарку.
- 5) Выберите самый толстый кусок мяса и воткните щуп туда. Пластиковая часть термометра не должна соприкасаться с мясом.
- 6) Когда нужная температура будет достигнута, экран начнёт моргать, а термометр издаст звуковой сигнал.
- 7) Нажмите и удерживайте красную кнопку «Meat On/Off» в течение 5 секунд, чтобы выключить термометр для мяса.

Внимание:

Пластиковая часть термометра не является термостойкой. Чтобы избежать поломки, не оставляйте термометр внутри мяса на долгое время в гриле, коптильне, печи.

Не трогайте датчик термометра, пока он не остынет

Приятного использования!

Сайт: minicam24.ru

E-mail: info@minicam24.ru

Товар в наличии в 120 городах России и Казахстана

Телефон бесплатной горячей линии: **8(800)200-85-66**