



MINICAM24

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
Сенсорный термометр для мяса
MeatHeat-2022 с таймером



СОДЕРЖАНИЕ

1. Работа с устройством	3
1.1 Использование термометра для мяса	3
1.2 Использование таймера	3
1.3 Установка батарей	3
2. Меры предосторожности	4

1. Работа с устройством

1.1 Использование термометра для мяса

- 1) Переведите переключатель термометра для мяса в режим «COOK».
- 2) Подключите щуп к термометру. Щуп термозащитный, способен выдерживать до 300 °С.
- 3) В режиме «COOK» нажмите значок «M/M», чтобы выбрать тип приготавливаемого мяса.
- 4) Нажмите значок «T/S», чтобы выбрать тип прожарки мяса.
- 5) На экране отразится температура в градусах Цельсия или Фаренгейта. Нажмите значок «S/S», чтобы выбрать единицу измерения температуры.
- 6) Для выбора желаемой температуры, нажимайте значок «M/M», пока не появится пункт «PGM». Нажмите и удерживайте значок «S/S», пока не начнёт мигать температура. Нажатием на иконки «M/M» и «T/S» увеличьте или снизьте температуру до желаемого уровня.
- 7) Воткните щуп в еду, которую собираетесь готовить. Когда пища прогреется до нужной вам температуры, термометр издаст звуковой сигнал.

1.2 Использование таймера

- 1) Переведите переключатель термометра для мяса в режим «TIMER».
- 2) На дисплее отобразится время 00:00. Настройте время срабатывания таймера. Кнопка «M/M» настраивает минуты, и кнопка «T/S» настраивает секунды.
- 3) Нажмите кнопку «S/S», чтобы включить или выключить таймер.
- 4) Для сброса таймера, нажмите и удерживайте кнопки «M/M» и «T/S» одновременно.

Примечание

- Максимальное время на таймере 99 минут и 59 секунд.
- Диапазон температур: -20 °С – +300 °С (-4 °F – +572 °F);

1.3 Установка батарей

- Откройте крышку батарейного отсека;
- Вставьте две батареи AAA, соблюдая полярность;
- Плотно закройте крышку батарейного отсека.

2. Меры предосторожности

- 1) Не используйте металлические щупы в микроволновой печи.
- 2) Не допускайте воздействия открытого пламени на зонд и кабель.
- 3) Устройство не является водонепроницаемым, пожалуйста, не используйте щуп под дождем. Не допускайте попадания жидкости на устройство.
- 4) После каждого использования чистите и высушивайте щуп.

	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well done
Говядина	60	63	71	77	
Свинина					79
Курица					79
Индейка					79
Телятина	57	60	68	74	
Баранина	60	63	71	77	
Окорок					71
Рыба					63

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**