

Használati útmutató
Olaj-hőmérő
Cikkszám:672466

Gratulálunk a TFAhőmérő megvásárlásához.

A készülék használata előtt olvassa át figyelmesen a jelen használati útmutatót, és különösen a biztonsági előírásokat, és vegye figyelembe őket! Őrizz meg a használati útmutatót, hogy szükség esetén fellapozhassa, és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt más felhasználónak adja tovább.

Az alábbiakban néhány fontos információt olvashat az olajhőmérő használatáról.

Biztonsági előírások

- > Tartsa távol a csomagolófóliákat csecsemőktől és kisgyermekektől, mert fulladást okozhatnak.
- > Az első használat előtt tisztítsa meg a hőmérőt.
- > **Figyelem: Ne használja a húshőmérőt mikrohullámú sütőben.**

1. Használat

1.1. Olaj hőmérő

Figyelem!

- > Óvatosan helyezze az edény oldalára a hőmérőt, hogy az érzékelő tű belelógjon az olajba. Balesetveszély áll fenn!
- > Vigyázzon arra, hogy a hőmérő ne kerüljön gyerekek kezébe. A tűskével megsebesíthetik magukat.
- > Vigyázzon, amikor sütés után kiveszi az olajból. A hőmérő forró. Használjon konyhai kesztyűt, nehogy megégesse magát.

Az étel elkészítéséhez a hús belsejében kellő hőmérsékletre van szükség az esetleges mikroorganizmusok és anyagcseretermékek elpusztításához, ezért tanácsos figyelni az ideális sütési hőmérsékletet. Az egyszerű kezelés érdekében a mindenkor optimális hőmérséklettartomány zöld színnel ki van emelve. .

A tűske speciális tapadásgátló bevonattal van ellátva.

A hőmérő az olaj vagy zsír sütési hőmérsékletét méri. Így megállapítható az optimális sütési hőfok. A folyamatos ellenőrzéshez hagyja a hőmérőt a teljes sütési- és párolási idő alatt az edény vagy fritőz szélén.

Vegye figyelembe, hogy az egyes húsfajták eltérő maghőmérsékletet igényelnek ahhoz, hogy az ételt minden aggály nélkül élvezhesse, de egészségügyi szempontból mindenképpen kerülni kell a túlsütést vagy az olaj túl magas hőfokra történő hevítését.

1.2.Olaj hőmérő

Figyelem!

Akkor állítsa vagy lógassa bele az olajba hőmérőt, amíg még hideg az olaj és az edény. Növekvő hőmérsékletnél égési sérülések veszélye áll fenn.

Csak akkor vegye ki a hőmérőt a fritőzből, ha kellőképpen lehűlt. Mindenesetre használjon sütőkésztyűt.

A nagy, jól áttekinthető számlap következtében a kellő hőfok könnyen leolvasható..



ZÖLDDEL JELZETT:

Ideális sütési hőmérséklet-tartományok

2. Tisztítás

Az olaj-hőmérőt lehet mosogatógépből, vagy pedig folyóvízzel és mosogatószerrel tisztítani. Használaton kívül tartsa a hőmérőt gyerekektől elzárt helyen.

A hőmérő megfelel az élelmiszerhigiéniai követelményeknek.

3. Műszaki adatok

Ház: nemesacél
Méret: átmérője kb. 73 mm
A hőmérő mérési tartománya: 0°C - 300°C
Mérési mód: bimetal
A hőmérő mérési pontossága: +/-10°C

4. Eltávolítás



Csomagolás: A csomagolóanyagok újrahasznosíthatók. Távolítsa el környezetbarát módon.



TERMOMETRU DE BUCĂTĂRIE PENTRU GRĂSIMI

Cod produs: 672466

Pentru prăjirea cât mai simplă a alimentelor.

Termometrul se agață pe marginea vasului.

Temperatura optimă se înscrie în intervalul 160 – 175 °C.

După utilizare ștergeți termometrul folosind numai cu o cârpă umedă.

Poftă bună!

Din inox.

Pentru protecția mediului înconjurător

Ambalajul este realizat din min. 90% hârtie reciclată.

Nealbit

Reciclabil