

Link do produktu: <https://www.marax.eu/termometr-kuchenny-wedzarniczny-bezprzewodowy-do-mies-serow-i-ryb-hf2515-do-wedzarni-borniak-zasięg30m-p-1690.html>



Termometr kuchenny, wędzarniczy bezprzewodowy do mięś, serów i ryb HF2515 do wędzarni Borniak zasięg:30m

Cena brutto	199,00 zł
Cena netto	161,79 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	HF2515
Kod producenta	HF2515

Opis produktu

Termometr kuchenny, wędzarniczy bezprzewodowy HF2515 do mięś, serów i ryb do wędzarni Borniak zasięg:30m

Ciągle sprawdzanie czy wędzone produkty są już gotowe, może męczyć... Jak wiadomo rozmaite rodzaje mięś powinny osiągać różną temperaturę, aby można było uznać je za gotowe do spożycia.

Od dzisiaj możesz się zrelaksować i kontrolować potrawy za pomocą bezprzewodowego termometru do wszystkich rodzajów wędlin, ryb i serów.

Bezprzewodowy termometr HF2515 posiada jedną sondę i może kontrolować temperaturę aż do 30m . . Ustawienie odpowiedniej funkcji zajmie Ci dosłownie chwilę.

Specyfikacja wędzarniczego termometru bezprzewodowego HF2515

- duży wyświetlacz **LCD z podświetleniem**
- funkcja transmisji bezprzewodowej **do 30m**
- pomiar temperatury żywności w czasie **wędzenia, smażenia i gotowania**
- **wyбір rodzaju mięśa** i poziomu podwędzenia (podsmażenia)
- zakres temperatury **od 0 st.C do 250 st.C**
- funkcja **alarmu temperatury**
- funkcja **alarmu czasowego**
- **minutnik**
- możliwość pomiaru w stopniach **Celcjusza** lub **Fahrenhaita**

ZASTOSOWANIE TERMOMETRU WĘDZARNICZEGO BEZPRZEWODOWEGO HF2515

- wędzenie mięs, serów i ryb
- gotowanie i ziębienie produktów spożywczych
- smażenie mięs i ryb
- pomiary innych produktów niż spożywcze
- pomiar temperatury płynów i cieczy

WYPOSAŻENIE TERMOMETRU WĘDZARNICZEGO BEZPRZEWODOWEGO HF2515

- baza nadawcza z wejściem sondy
- sonda termometru z przewodem,
- termometr z odbiornikiem
- instrukcja obsługi

UWAGA: zestaw nie zawiera 4 sztuk baterii typu AAA 1,5 V (LR03, AM4) - tzw. małe paluszki

Potrzebujesz innego termometru np. B-Therm z bluetooth? Zobacz:

Termometr wędzarniczy bezprzewodowy bluetooth B-Therm zobaczysz tutaj:

<https://www.marax.eu/termometr-wedzarniczny-do-mies-serow-i-ryb-bezprzewodowy-bluetooth-b-therm-do-wedzarni-borniak-na-6-sond-p-1564.html>

Instrukcja obsługi termometru HF2515

Instrukcja obsługi termometru HF2515

Strona 2

BEZPRZEWODOWY TERMOMETR DO PIECZENIA MIĘSA

Specyfikacja

- Pomiar temperatury żywności i gotowania
- Funkcja transmisji bezprzewodowej
- Minutnik
- Funkcja alarmu temperatury
- Funkcje alarmu czasowego
- Wybór rodzaju mięsa i poziomu wysmażenia
- Możliwość wyboru jednostki między st. Celcjusza, a Fahrenhaitem.
- Funkcja podświetlenia
- Zakres temperatur: 0 ~ 250 st. Celcjusza / 32 ~ 500 Fahrenhaitów.
- Zasięg transmisji: 30 metrów

Odbiornik

- Zdejmij pokrywę z tyłu monitora. Następnie umieść 2 baterie AAA (UM-4). Załóż przykrywkę z powrotem. Przełącz przełącznik "POWER" z tyłu, aby włączyć / wyłączyć zasilanie. Ekran urządzenia podświetli się na niebiesko.

Nadajnik

- Zdejmij pokrywę z tyłu monitora. Następnie umieść 2 baterie AAA (UM-4).
- Załóż przykrywkę z powrotem. Przełącz przełącznik "POWER" z tyłu, aby włączyć/wyłączyć zasilanie. Czerwona dioda LED na środku nadajnika miga sygnalizując, że jest włączony i transmituje. Włącz monitor, aby rozpocząć odbiór pomiaru temperatury z sondy.

Podłączenie sondy

- Podłącz wtyczkę sondy do gniazda po prawej stronie transmitera. Następnie wbij końcówkę sondy w mięso.

Uwaga: Nie wolno wystawiać żadnej części sondy na działanie ognia.

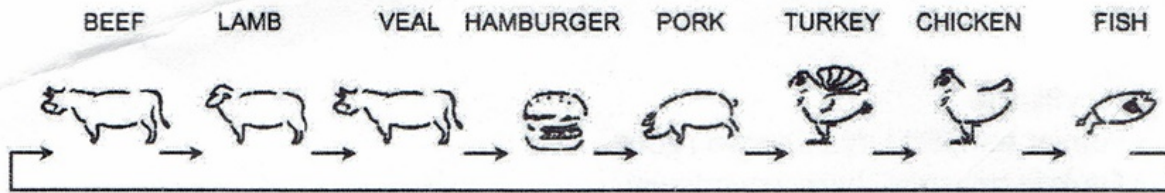
Zasady działania urządzenia

- Jeśli temperatura sondy pozostaje niezmienną, nadajnik będzie sygnalizował odbiornikowi co 30 sekund, aby potwierdzić wartość temperatury (CURRENT TEMP).
- Jeżeli temperatura sondy zmieni się o więcej niż 1°C/1°F. Nadajnik przekaże nową temperatura odbiornikowi.

Wybieranie rodzaju mięsa i poziomu wypieczenia

- Naciśnij przycisk "MEAT", aby wybrać rodzaj mięsa. Każde naciśnięcie będzie dokonywało zmiany w następującej kolejności:

Strona 2



- Naciśnij **"TASTE"**, aby wybrać docelowy poziom wypieczenia/wysmażenia mięsa (**Rare** - krwisty, **Medium Rare** - średnio krwisty, **Medium** - średni, **Medium Well** - średnio wypieczony, **Well Done** - wypieczony). Docelowa temperatura pojawi się na wyświetlaczu.
- Rozpocznij gotowanie.
- Alarm dźwiękowy rozpocznie się w momencie gdy mięso osiągnie temperaturę docelową.

Ręczne ustawianie temperatury docelowej (TARGET TEMP)

- Wprowadź miernik temperatury do mięsa tak jak we wcześniejszych instrukcjach.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **"MODE"** przez 3 sekundy, aby przełączyć na tryb ręcznego ustawiania temperatury.
- Naciśnij **"MIN"** and **"SEC"**, aby wybrać docelową temperaturę.
- Naciśnij **"MODE"**, aby potwierdzić wprowadzone dane.
- Twoja docelowa temperatura wyświetli się na ekranie. Rozpocznij obróbkę termiczną.
- Po jej osiągnięciu usłyszysz alarm tak jak poprzednio.

Po zakończeniu gotowania

- Gdy gotowanie mięsa się zakończy usuń miernik z mięsa używając rękawicy kuchennej.
- Wyczyść metalową część miernika wodą z delikatnym detergentem.
- Aby umyć samo urządzenie wyłącz je i przetrzyj wilgotną, miękką szmatką.

Zmiana jednostki stopni temperatury °C / °F

Urządzenie wyświetla temperaturę w obu jednostkach. Aby wybrać °C lub °F naciśnij przycisk **"MODE"**, aby przełączyć na preferowany tryb.

Odliczanie czasu / TIMER

Odliczanie czasu rozpoczyna się automatycznie w momencie uruchomienia miernika.

Aby ustawić mierzenie czasu w górę:

Jeśli nie jest ustawione odliczanie czasu w dół, to czas będzie odliczany automatycznie.

Aby ustawić odliczanie czasu w dół:

Ustaw **MIN** i **SEC**, aby termometr odmierzał czas w dół.

Aby przywrócić odliczanie czasu w górę:

1. Naciśnij przycisk **"START"**, aby rozpocząć.
2. Naciśnij ponownie **"START"**, aby przejść w tryb pauzy.
3. W trybie pauzy naciśnij przycisk **"CLEAR"**, aby zresetować czas na 0.
4. Gdy domyślny czas się zakończy urządzenie zacznie pikać, aby wyłączyć ten dźwięk należy naciśnąć jakikolwiek przycisk.

UWAGA: Odliczanie czasu w górę odbywa się do maksymalnej wartości 99:59

Wygaszony ekran

Naciśnij jakikolwiek przycisk, aby podświetlić ekran na 5 sekund.



MARAX Import-Export

11-610 Pozezdrze, Kuty 15

tel: +48.533-336-136

POLAND

Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl

E-mail: biuro@marax.pl

Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl
