

MANUAL DE INSTRUÇÕES

GARFO COM TERMÔMETRO DIGITAL DAILY (Cód. Imeltron:13030393)

PARTES

1 – Botão

- Liga
- Muda status funcionamento

2 – Display LCD

3 – Botão de sabor

- Seleção do grau de cozimento
- Seleção cronômetro

4 – Botão de carne

- Seleção do tipo de carne
- Seleção da temperatura

5 – Botão liga e desliga da luz LED

6 – Luz LED

7 – Compartimento da pilha

8 – Botão para inserção do garfo

9 – Tampa do compartimento da pilha

10 – Acessório de inserção do garfo

11 – Capa protetora

INSERINDO AS PILHAS

1 - Pressione a alavanca na tampa (9) para removê-la do compartimento da pilha (7).

2 - Insira as 2 pilhas AAA (incluídas) dentro do compartimento da pilha (7) com a polaridade correta (+ e -) conforme mostrado.

3 - Recoloque a tampa do compartimento da pilha. A tampa deve encaixar de forma audível no lugar.

4 - Termômetro digital de carne agora está pronto para uso.

FUNÇÕES BÁSICAS

Inserindo e removendo o garfo

Inserção: empurre o acessório do garfo para dentro (10) da parte frontal do cabo combinando com as ranhuras dentro do cabo. Você deve ouvi-lo se encaixar no lugar.

Remoção: pressione o botão de liberação (8) na parte traseira do dispositivo em direção ao ícone "cadeado aberto". Segure o botão (8) no lugar e puxe o acessório (10).

Ligando o termômetro

Pressione MODE (1) para ligar o dispositivo. Um sinal soa e todas as exibições possíveis aparecem rapidamente na tela LCD (2).

Em seguida, o display mostrará a temperatura atual na parada com o tipo de carne selecionado abaixo e o grau de cozimento abaixo disso. Este é o modo "normal".

Quando a temperatura pré-definida é atingida (configuração padrão é 140°F / 60°C) um alarme soa por 60 segundos e o display LED (2) pisca.

Função de desligamento automático

Para economizar as pilhas, o display LCD (2) escurecerá automaticamente. Para iluminar a tela, pressione o botão MODE (1) uma vez.

O termômetro não pode ser desligado manualmente. Se você não pressionar nenhum botão por aproximadamente 60 segundos e o cronômetro não tiver sido ativado, o aparelho desliga-se automaticamente.

Pressione MODE (1) mais uma vez para ligar o termômetro novamente com as últimas funções selecionadas.

Mudando o modo de temperatura (°F/°C)

Pressione o botão MODE (1) e o botão MEAT (4) juntos e segure até que 2 sinais soem.

Medindo a temperatura

Insira o garfo com pelo menos 1,3 cm de profundidade na parte mais grossa da carne e espere 15-20 segundos.

Puxe o garfo para fora e verifique a temperatura.

1 - Não faça a medição próximo ao osso ou em uma camada de gordura.

2 - Verifique sempre as aves em vários locais.

PRÉ-CONFIGURANDO SEU TERMÔMETRO

Selecionando o tipo de carne

No modo "Normal" aperte o botão MEAT (4) repetidamente até que o tipo de carne desejado apareça no visor: CARNE (BEEF), VITELA (VEAL), CORDEIRO (LAMB), PORCO (PORK), FRANGO (CHICKEN), PERU (TURKEY), PEIXE (FISH). Se o tipo de carne não puder ser definido, o dispositivo está no modo errado.

Temperatura de cozimento

Você pode especificar o quão bem passada você gosta a carne. A tabela de cozimento indica as faixas de temperatura que o termômetro está definido.

1 - Temperaturas de cozimento não são recomendados para um determinado tipo de carne não estão disponíveis para seleção (exemplos: se o frango for escolhido para o tipo de carne, MAL PASSADO (RARE) não é uma opção disponível).

Escolhendo o tipo de cozimento

MAL PASSADO (RARE), MEIO MAL PASSADO (RARE MEDIUM), MÉDIO (MEDIUM), BEM PASSADO (WELL DONE)

No "modo normal", pressione o botão "TASTE" repetidamente até que o tipo de cozimento desejado seja destacado.

Assim que o termômetro atingir a temperatura mínima na faixa desejada, um alarme soará e o display piscará.

Pré-ajuste de temperatura

Primeiro defina o tipo desejado de carne.

Pressione o botão MODE repetidamente até que TEMP seja mostrado no display (a temperatura atual será exibida).

Pressione o botão MEAT uma vez. A temperatura pré-definida será exibida.

Para alterar, pressione e segure MODE até que um sinal soe e a temperatura pisque no display.

Pressione TASTE para definir uma temperatura mais alta; pressione MEAT para definir uma temperatura mais baixa (pressione e segure qualquer um dos botões para percorrer as opções mais rapidamente).

Pressione MODE para armazenar a configuração. Pressione MODE novamente para retornar ao "modo normal".

TABELA COZIMENTO

	MAL PASSADO	MEIO MAL PASSADO	AO PONTO	BEM PASSADO
Peixe				60 - 93 °C
Carne	60 - 62 °C	63 - 70 °C	71 - 73 °C	77 - 93 °C
Vitela	60 - 62 °C	63 - 70 °C	71 - 73 °C	77 - 93 °C
Cordeiro	60 - 62 °C	63 - 70 °C	71 - 73 °C	77 - 93 °C
Porco			71 - 73 °C	77 - 93 °C
Frango				82 - 93 °C
Peru				82 - 93 °C

Pré-configurando seu termômetro**Usando o cronômetro**

Pressione MODE (1) repetidamente até que o cronômetro seja exibido.

Agora pressione e segure MODE (1) até que os minutos pisquem no visor.

Para definir o tempo necessário:

- Pressione TASTE (3) para definir a contagem crescente dos minutos (começa em 1 minuto e conta até 60 minutos).

Pressione MEAT (4) para definir a contagem regressiva dos minutos (inicia em 60 minutos e conta regressivamente até 0).

Pressione e segure um dos botões para percorrer as opções mais rapidamente. Pressione MODE (1) para armazenar a configuração. Pressione TASTE (3) para iniciar o cronômetro.

Decorrido o tempo, soa um alarme por 60 segundos e o display LCD (2) pisca.

Pressione qualquer botão exceto o botão LIGHT (5) para parar o alarme.

Para interromper a parte do cronômetro, pressione TASTE (3) para pausar e pressione novamente para continuar a contagem.

Enquanto o cronômetro está funcionando, você pode alterar a exibição pressionando MODE. O cronômetro continuará funcionando no plano de fundo identificado pelo tempo no visor.

Reinicializando

Se o termômetro apresentar mau funcionamento a qualquer momento, remova as pilhas. Aguarde cerca de 30 segundos, reinsira as pilhas e ligue o dispositivo.

LIMPEZA

Limpe bem o garfo antes de usá-lo pela primeira vez.

Limpe o garfo e com um pano úmido e um pouco de sabão, se necessário.

Seque bem as peças.

AVISO: Risco de lesão

Tenha cuidado ao manusear o garfo para não se machucar ou outras pessoas com os dentes. Coloque as capas protetoras nos dentes após cada uso.

CUIDADO: danos materiais

Não mergulhe o cabo do garfo em água ou outros líquidos.

Não coloque o termômetro na máquina de lavar louça. O item contém componentes eletrônicos e NÃO pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Não use produtos agressivos ou abrasivos para a limpeza.

AVISO! MANTENHA AS CRIANÇAS AFASTADAS DAS PILHAS

Se por acaso as pilhas forem engolidas, consulte um médico imediatamente.

- NÃO TENHA CARREGAR pilhas (exceto pilhas especificamente recarregáveis).
- NÃO DESCARREGUE AS PILHAS À FORÇA.
- NÃO use pilhas de CURTO-CIRCUITO.
- Não exponha as pilhas a altas temperaturas causadas pelo sol, fogo ou algo semelhante!
- NÃO TENHA DESMONTAR ou DEFORMAR as pilhas.
- Em caso de vazamento das pilhas, evite o contato com os olhos ou pele. Caso isso aconteça acidentalmente, enxágue imediatamente com água em abundância e consulte um médico.

- NÃO exponha as pilhas a fortes impactos; NÃO os deixe cair nem os atire.
- NÃO inverta a polaridade (terminais + e -), isso pode causar curto-circuito.
- NÃO MISTURE pilhas usadas com novas ou diferentes tipos de pilhas: o termômetro pode não funcionar corretamente e as pilhas gastas podem estar excessivamente descarregadas.
- RETIRE IMEDIATAMENTE as pilhas usadas do termômetro.
- SUBSTITUA TODAS AS PILHAS por novas pilhas do mesmo tipo ao mesmo tempo.

DISPOSIÇÃO

Se o termômetro digital de carne não funcionar mais, certifique-se de que ele seja descartado de forma ecologicamente correta.

www.imeltron.com.br

IMELTRON