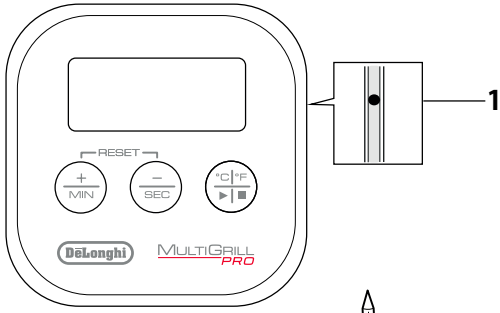
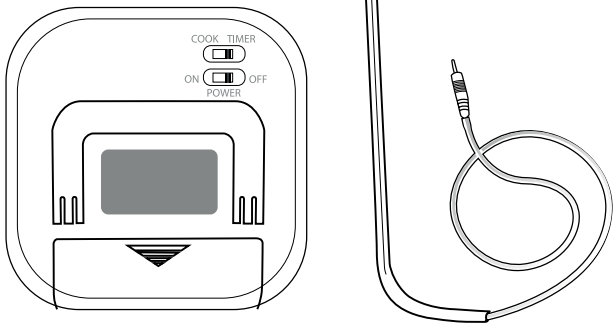
Vista de frente



Vista de trás



TERMÓMETRO DIGITAL

Obrigado por ter adquirido o nosso termómetro digital para alimentos. Graças ao vasto campo de medição, este termómetro pode ser utilizado para várias aplicações.

Introdução ou substituição da pilha

- O termómetro utiliza uma pilha do tipo LR03 AAA.
- Retire a tampa puxando-a para cima e insira a pilha, tendo o cuidado de respeitar as polaridades.
- Reposicione a tampa premindo-a para baixo.
- Substitua a pilha quando a luminosidade do visor diminuir.
- As pilhas gastas devem ser eliminadas de acordo com a legislação vigente, pois são nocivas para o ambiente.

ADVERTÊNCIAS:

- A ponta da sonda é afiada. Preste muita atenção durante a manipulação e a inserção da sonda nos alimentos. Mantenha a sonda fora do alcance das crianças.
- Risco químico. Mantenha as pilhas fora do alcance das crianças.
- As pilhas usadas também podem ser causa de lesões.
- Não deite as pilhas no fogo. As pilhas poderão explodir ou libertar substâncias existentes no seu interior.
- Nunca use o termómetro no forno fechado.
- Limpe cuidadosamente a sonda depois de cada utilização.
- O termómetro não é impermeável e não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Não mergulhe o aparelho inteiro na água. Pode ser limpo com um pano húmido.
- Mantenha o corpo do termómetro afastado de fontes diretas de calor.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Como usar o termómetro digital

1) Desloque o interruptor "POWER" na parte de trás do termómetro digital para a posição "ON" e o outro interruptor para a posição "COOK".
2) Ligue o fio no lado do termómetro digital (fig. 1). O fio é resistente ao calor até 250°C (482°F).
3) O visor mostra a temperatura em graus Celsius ou Fahrenheit. Para selecionar a unidade de medida preferida, prima °C /°F.
4) Para definir a temperatura desejada, prima **+** (para aumentar a temperatura) ou **-** (para diminuir a temperatura).

5) Insira a sonda na parte central dos alimentos a cozinhar. A temperatura dos alimentos é apresentada na parte esquerda do visor. Quando os alimentos atingem a temperatura predefinida, o termómetro emite um sinal sonoro.

Como usar o temporizador

1) Desloque o interruptor na parte de trás do temporizador para a posição TIMER.
2) O visor apresenta minutos (MIN) e segundos (SEC). Para definir os minutos prima MIN, para definir os segundos prima SEC.
3) Para iniciar e parar o temporizador, prima ▶ | ■. O temporizador começa a contagem decrescente apresentando-a no visor. Uma vez decorrido o tempo predefinido, o termómetro emitirá um sinal sonoro.
4) Para repor o temporizador a zeros, prima e mantenha premidos simultaneamente **MIN** e **SEC** .

Informações úteis

Temporizador: máx. 99 minutos e 59 segundos.
Termómetro para alimentos: máx. 250°C (482°F)

O temporizador/termómetro para alimentos apresenta um íman na parte de trás para que o possa fixar, por exemplo, ao frigorífico.

TABELA DE TEMPERATURAS PARA ALIMENTOS

Alimento		Temperatura °C
costeleta/bife do lombo	mal passado cozedura média bem passado	de 50°C a 55°C de 56°C a 65°C de 66°C a 70°C
hambúrguer de bovino		72°C
salsicha de bovino		75°C
lombo de porco	cozedura média bem passado	de 65°C a 71°C 72°C
peito de frango		75°C
hambúrguer de frango/peru		75°C
frango		75°C
costeletas de borrego	cozedura média bem passado	de 60°C a 65°C de 66°C a 70°C
vitela		de 70°C a 75°C
posta de atum	cozedura média bem passado	de 48°C a 54°C de 55°C a 60°C
filete de salmão		de 62°C a 65°C