

Instructiuni de siguranta

Acesta este un aparat de masurat electronic. Va rugam sa pastrati dispozitivul si partile sale componente ferite de accesul copiilor.

Asigurati-va ca mainile dumneavoastra sunt protejate (cu manusi de bucatarie) cand indepartati sonda din mancarea gatita si cand atingeti firele incalzite, pentru a evita arsurile.

Nu incercati sa modificati sau reparati componentele dispozitivului. Acesta se poate strica si puteti pierde garantia.

Feriti aparatul de expunerea prelungita la lumina, de temperaturi inalte, umiditate ridicata, praf si socuri mecanice pentru a preveni stricaciunile.

Firul si sonda rezista la temperaturi de pana la 250 grade Celsius. Asigurati-va ca aceasta temperatura nu este depasita intrucat materialele din care sunt facute nu vor rezista. De asemenea, materialul nu este destinat contactului direct cu flacara. Nu tineti niciodata sonda asupra flacarii. Nu folositi niciodata dispozitivul in cuptorul cu microunde.

Instructiuni de pastrare.

Curatati sonda de metal si firul inainte de prima utilizare si dupa fiecare utilizare folosind apa calduta si sapun lichid. Uscati cu grija. Dispozitivul electronic va fi curatat cu o carpa umeda. Nu introduceti dispozitivul in apa. Termoemtrul si elementele sale nu pot fi spalate in masina de spalat vase. Nu suntem raspunzatori pentru eventualele defecte cauzate de utilizarea defectuoasa. Va rugam cititi si pastrati aceste instructiuni de utilizare.

Unitatea de receptie.

Deschideti compartimentul bateriilor de pe spatele unitatii exercitand o usoara presiune si impingand in directia arata de sageata. Adaugati 2 baterii conform specificatiilor si inchideti capacul.

Unitatea de baza.

Aceasta are un compartiment pentru baterii in zona de jos. Adaugati 2 baterii conform specificatiilor si inchideti capacul.

Tip baterii: AAA 1,5V

Pentru a porni: Exista butoane "**POWER**" atat in zona de jos a unitatii de baza cat si pe spatele unitatii de receptie. Setati aceste butoane in pozitia ON. Un bec se va aprinde.

Introduceti firul in unitatea de baza. Termometrul este acum gata pentru utilizare iar pe display-ul sau va aparea temperatura actuala "*Current temp*" (Nota: daca firul nu este introdus corect dispozitivul va emite un semnal sonor, becul de control se va aprinde si se va tinge si un mesaj de eroare va aparea pe display).

Termometrul contine un senzor wireless. Pastrati unitatea de baza pe o masa sau suprafata de lucru (nu prea aproape de sursa de caldura) in timp ce carati unitatea de receptie cu dumneavoastra. Functioneaza pana la o distant de 30 de metrii.

Folositi butonul **MODE** pentru a schimba intre unitatea de masura a temperaturii (grade Celsius sau Fahrenheit).

Butonul **MEAT** va permite sa selectati tipul carnii pentru care o pregatiti. In zona de sus a display-ului va apare o pictograma impreuna cu optiunea aleasa: **BEEF** (vita), **LAMB** (miel), **VEAL** (vitel), **HAMBURGER** (hamburger), **PORK** (porc), **TURKEY** (curcan), **CHICKEN** (pui), **FISH** (peste).

Butonul **TASTE** va permite sa selectati gradul de gatire a preparatului **RARE** (in sange), **M RARE** (mediu-sange), **MEDIUM** (mediu), **M WELL** (mediu-bine facut), **WELL** (bine facut).

Din motive de siguranta alimentara, carnea de pasare ar trebui intotdeauna bine facuta.

Termometrul tine cont de caracteristici relevante si, de aceea, nu ofera pentru toate tipurile de carne toate optiunile de selectare a gradului de gatire.

NOTA: Daca doriti o temperatura diferita de gatire decat cele sugerate o puteti selecta personal (vezi setarea independenta a temperaturii).

Temperatura va fi indicata pe display. Introduceti varful sondei in cea mai groasa parte de preparatului – incercati sa ajungeti in mijloc. Asigurati-va ca sonda nu atinge oase sau grasime intrucat acest lucru poate duce la rezultate inelatoare. In cazul in care gatiti pui, asigurati-va ca sonda nu strabate carcasa iar varful acesteia se afla in interiorul puiului.

ATENTIE: Daca cuptorul este incalzit purtati manusi de protectie.

Temperatura curenta este afisata *CURRENT TEMP*. Atunci cand temperatura setata este atinsa, dispozitivul va emite un semnal sonor. Pentru a opri sonorul apasati unul din butoanele unitatii.

Setarea independenta a temperaturii

Termometrul are numeroase pre-setari ale temperaturii in functie de preparatul ales. Asa cum am mentionat anterior puteti si dumneavoastra sa setati o temperatura dorita.

Apasati butonul **MODE** pentru circa 3 secunde. Dispozitivul va emite un semnal sonor iar pe display va fi afisat mesajul **TARGET TEMP**.

Folositi butoanele **MIN** si **SEC** pentru a alege temperatura dorita (**MIN** pentru a creste temperatura iar **SEC** pentru a scadea temperatura). Pentru a confirma temperatura aleasa apasati butonul **MODE**.

Cronometru & Alarma

Termometrul include si functie de cronometru si alarma cu o limita maxima de setare a duratei de 99 minute si 59 secunde. Puteti folosi functiile cronometru si alarma independent de cea de termometru.

Setari:

Alarma: Folositi butonul **MIN** pentru a seta minutele si **SEC** pentru a seta secunde. Apasati butonul **START/STOP** pentru a porni. Atunci cand timpul setat va fi atins veti auzi un semnal sonor. Il puteti opri orice buton.

Cronometru:

Apasati butonul **CLEAR** pentru a reseta cronometrul la 00:00. Apasati butonul **START/STOP** porniti cronometrul iar daca il apasati din nou, opriti cronometrarea.

Display

Ecranul se aprinde de fiecare data cand faceti o setare. Daca doriti sa activati iluminarea permanenta apasati butonul LIGHT. Daca tineti butonul LIGHT apasat, iluminarea se va stinge. Pentru a reporni iluminarea, tineti apasat lung butonul LIGHT. Daca display-ul nu se aprinde, inchideti si redeschideti dispozitivul.

ATENTIE: Asigurati-va ca unitatea de baza, cea de receptie si partile componente ale acestora nu se afla in contact cu o sursa de caldura. Acestea nu rezista la temperaturi ridicate fiind fabricate din plastic.