

Instructiuni de utilizare pentru termometrul si cronometrul digital Kitchen Craft cod "KCDIGTHERM"

Acesta functioneaza cu 1 baterie de tip AAA (nu este inclusa). Poate fi curatat doar prin stergere. Nu utilizati compusi corozivi sau abrazivi. Nu introduceti aparatul in apa. Nu expuneti unitatea la o sursa directa de caldura, deoarece senzorul intern poate fi afectat.

Instalarea bateriei

Localizati compartimentul bateriei aflat in spatele unitatii si scoateti capacul. Introduceti bateria de tip AAA conform simbolurilor + si -. Puneti capacul inapoi (acesta se va inchide cu un clic).

Selectare termometru/cronometru

Glisati butonul aflat pe spatele unitatii, intre "TEMP" pentru termometru si "TIMER" pentru cronometru, pentru a selecta una din cele 2 functii.

Functia de temperatura

Va rugam sa consultati tabelul de mai jos pentru a afla temperaturile recomandate.

Apasati butonul "START/STOP" pentru a selecta intre °C si °F.

Pentru a seta temperatura, utilizati butoanele "MIN" si "SEC". Atunci cand temperatura termometrului inregistreaza valoarea setata, va suna o alarma. Pentru a opri alarma, aparati butonul "MIN" sau "SEC".

Sonda trebuie introdusa pe jumatate in cea mai groasa parte a carnii, evitand oasele si cartilagiile. Carnea poate fi reintrodusa in cuptor lasand sonda infipta in aceasta. Unitatea electronica trebuie sa ramana IN EXTERIORUL cuptorului. In cuptor pot intra doar sonda si firul atasat de aceasta.

Functia de cronometrare

Pentru pornirea cronometrului apasati butonul "START/STOP". Apasati butonul din nou pentru a pune pauza.

Pentru a seta functia de numaratoare inversa, ajustati timpul cu ajutorul butoanelor "MIN" si "SEC". Apasati butonul "START/STOP" pentru pornirea si oprirea numaratorii. Atunci cand numaratoarea ajunge la 00:00, va suna o alarma. Pentru a opri alarma, aparati butonul "START/STOP".

Pentru a reseta cronometrul la 00:00 apasati butoanele "MIN" si "SEC" simultan.

ATENTIE!

Sonda si firul vor fi foarte incinse atunci cand vor fi folosite in cuptor. Utilizati manusi de protectie atunci cand manevrati obiecte incinse. NU lasti sonda si firul la indemana copiilor. NU utilizati sonda deasupra

unei flacari deschise. NU umblati la componentele interne ale aparatului deoarece veti pierde garantia. NU folositi acest produs in cuptorul cu microunde.

Va rugam sa pastrati aceste instructiuni pentru citire ulterioara.

Tip carne	Preferinta	Temperatura interna in °C	Temperatura interna in °F	Timp gatire aproximativ min.
Vita, cotlet cu os	in sange	60	140	15-25
	mediu	65	149	20-30
	bine facut	70	167	25-35
Vita, antricot	in sange	60	140	25-35
	mediu	65	149	30-40
	bine facut	75	167	32-45
Vita, pulpa	in sange	60	140	15-25
	mediu	65	149	20-30
	bine facut	75	167	26-40
Miel - pulpa	in sange	75	167	27-40
Miel - cotlet	mediu	75	167	32-45
Miel - antricot	Bine facut	75	167	37-60
Vitel - pulpa	Bine facut	80	176	22-30
Vitel - muschi	Bine facut	80	176	25-40
Vitel - cotlet	Bine facut	80	176	22-30
Vitel - antricot	Bine facut	80	176	25-40
Porc - pulpa	Bine facut	80	176	25-40
Porc - muschi	Bine facut	80	176	30-45
Porc - cotlet	Bine facut	80	176	30-45
Porc - antricot	Bine facut	80	176	30-45
Porc - afumat	Bine facut	60	140	18-20
Pui	Bine facut	85	185	25-35
Curcan	Bine facut	85	185	25-40

Bateriile nu trebuie aruncate in gunoiul menajer. Nu le aruncati in foc, acestea vor exploda la temperature inalte. Contactati autoritatea locala pentru mai multe informatii referitoare la aruncarea bateriilor.