Instructiuni utilizare Termometru electronic Kitchen Craft - **KCTHERMODL**

Inainte de prima utilizare va rugam sa spalati tijele termometrului in apa cu sapun, iar apoi sa le clatiti si uscati (se spala doar tijele metalice nu si corpul termometrului). Cand le uscati, aveti grija la capele tijelor deoarece sunt ascutite. **NU** introduceti tot termometrul in apa. Stergeti si curatati produsul cu o carpa putin umeda.

Necesita 2 baterii de tip AAA care nu sunt incluse. Pentru introducerea bateriilor, se scoate capacul de pe spatele unitatii si se introduc bateriile in concordanta cu polaritatile afisate pe aparat si se pune capacul inapoi.

Pentru testarea temperaturii, inserati tijele aparatului in partea cea mai groasa a carnii, evitand oasele, asteptati circa 15-20 secunde, iar apoi tineti apasat butonul verde de testare. Dupa cateva secunde martorul luminos va indica temperatura carnii. Spalati tijele aparatului dupa utilizare. Nu asezati termometrul langa surse de caldura extrem de puternice.

**ATENTIE** TREBUIE UTILIZAT INTOTDEAUNA CU GRIJA SI TREBUIE TINUT DEPARTE DE COPII

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tip preparare | Vita | Vitel | Miel | Porc | Pasare |
| Bine facut | 77⁰C | 77⁰C | 77⁰C | 77⁰C | 82⁰C |
| Mediu | 71-76⁰C | 71-76⁰C | 71-76⁰C | 71-76⁰C | Fara indicare |
| Mediu - in sange | 63-71⁰C | Fara indicare | 63-71⁰C | Fara indicare | Fara indicare |
| In sange | 60-62⁰C | Fara indicare | Fara indicare | Fara indicare | Fara indicare |
| Foarte in sange | 59⁰C sau mai putin | 70⁰C sau mai putin | 62⁰C sau mai putin | 70⁰C sau mai putin | 81⁰C sau mai putin |