Soluções em Medição

GARANTIA INCOTERM

www.incoterm.com.br

Manual de Instruções

MODELO 9796.02.1.00

Manual de Instruções

TERMÔMETRO DIGITAL ESPETO

tipo garfo para monitoramento da temperatura de alimentos

Garfo Termômetro Digital (Modelo Nº 0952)
Manual do Usuário

Obrigado por comprar o novo **Garfo Termômetro.** Certos alimentos quando pouco cozidos podem ser perigosos à saúde, enquanto outros alimentos, cozidos demais, podem perder o sabor e os nutrientes. Projetado e desenvolvido com componentes reforçados e software profissional, esse garfo eletrônico fará uma leitura instantânea da temperatura de cozimento e emitirá alertas em diferentes níveis de sabor.

Instalação da Bateria
Levante a tampa do compartimento de bateria e coloque 2 pilhas tamanho "AAA" no local. Feche a tampa do compartimento.

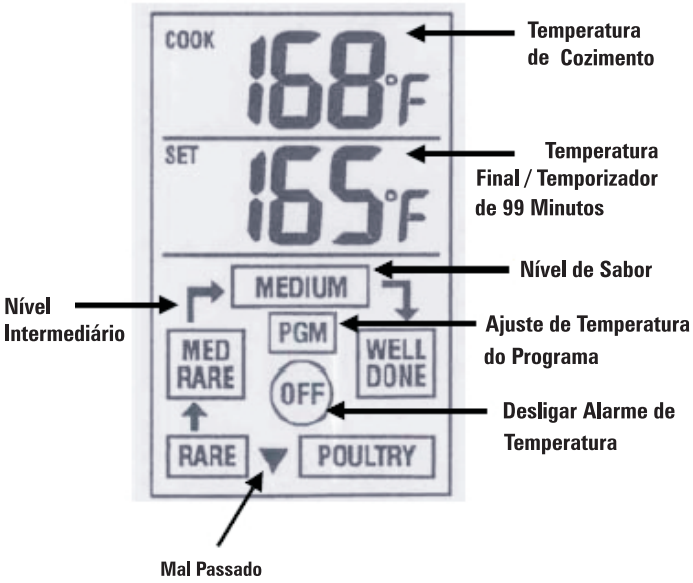
Liga / Desliga
Para preservar a vida útil da bateria, o garfo se desligará automaticamente após ficar inativo por aproximadamente 10 minutos. Pressione o botão Food/Taste para ligá-lo. Mantenha o botão Food/Taste pressionado por 2 segundos e ele será desligado.

Iluminação de Fundo Verde Estendida:
A iluminação verde de fundo permanece acesa por 3 segundos sempre que uma tecla for pressionada.

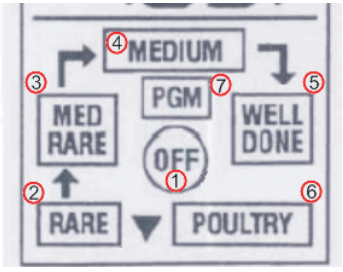
Para selecionar ºC / ºF:
Mantenha o botão "-" pressionado por 2 segundos para optar por ºC ou ºF. Por Padrão segue a unidade de °F.

Botão	Funções ao Pressionar	Manter Pressionado por 2 Segundos
Food / Taste	- Seleciona níveis de sabor - Liga / Desliga - Liga	- Desliga
+	- 1 passo para frente	- Seleciona entre Thermo ou Timer
-	- 1 passo para trás	? °C ou °F

O Display



Para Selecionar os Níveis de Sabor dos Alimentos:



Há 7 opções no seletor de disco do relógio: 1. Alarme de temperatura desligado, 2. Mal Passado, 3. Meio Mal passada, 4. Médio, 5. Bem passada, 6. Aves, 7. PGM – Programa de Ajuste de temperatura.

Pressione o botão Food/Taste para selecionar o nível de sabor desejado.

Seletor de Sabores: Níveis de sabor predefinidos podem ser selecionados pressionando o botão "+" e "-". "TRIM" aparecerá sempre que um nível de sabor predefinido for selecionado. O valor será apagado quando um outro nível de sabor for selecionado.

PGM: Você pode selecionar a temperatura final desejada necessária para o cozimento. Pressione o botão Food / Taste para selecionar PGM e pressionando os botões "+" e '-"para definir a temperatura.

Para medir a temperatura interna do alimento:

1. Retire e guarde as capas plásticas de segurança dos dentes do garfo.
2. Pressione o botão Food/Taste para selecionar o nível de sabor desejado.
3. Coloque os dentes do garfo na parte mais grossa da carne. Evite inserir próximo ao osso ou à parte que contém gordura da carne porque essas partes não fornecerão temperaturas precisas.
4. Deixe o garfo inserido por 15 a 20 segundos para a obtenção da temperatura da carne.
5. O nível de sabor será indicado e os segmentos intermediários piscarão conforme a temperatura sobe.
6. O alarme soará quando a temperatura de cozimento atingir a temperatura final de acordo com o nível de sabor selecionado. Pressione qualquer tecla para interromper o alarme.

Temperatura Sugerida para o Cozimento

Carne / Sabor	Bem Passada	Médio	Meio Mal Passada	Mal Passada
Bife	**77°C** (170 °F)	**71°C** (160 °F)	**63°C** (145 °F)	**60°C** (140 °F)
Carne Moída	**71°C** (160 °F)	-	-	-
Carne de Vitela	**77°C** (170 °F)	**71°C** (160 °F)	**63°C** (145 °F)	**60°C** (140 °F)
Carne de Cordeiro	**77°C** (170 °F)	**71°C** (160 °F)	**63°C** (145 °F)	**60°C** (140 °F)
Carne de Porco	**77°C** (170 °F)	-	-	-
Carne de Aves	**79°C – 82°C** (175 °F - 180 °F)	-	-	-

Temporizador de Contagem Descrescente

1. Mantenha o botão "+" pressionado por 3 segundos para optar por THERMO ou TIMER.
2. A temperatura final na linha inferior exibirá "00" em modo TIMER.
3. Pressione "+,-" para inserir a temporização decrescente até 99 minutos.
4. Pressione o botão "FOOD/TASTE" para iniciar/interromper a temporização descrescente.
5. Pressione qualquer tecla para interromper o alarme quando o tempo se esgotar.
6. Para retornar o temporizador para "00", pare o temporizador e pressione "+" e "-" ao mesmo tempo.

Nota:

– Pressione "+" por 2 segundos para retornar ao modo THERMO com a Temperatura Final.

– O último valor de contagem ficará memorizado até o "reset" do instrumento ou uma nova entrada de valor.

Limpeza e Esterilização:

1. Pressione o botão de liberação dos dentes do garfo na parte posterior do garfo, puxe para fora a parte dos dentes.
2. Lave os dentes do garfo com detergente ou coloque-o em uma lava louças.
3. Esfregue o cabo do garfo com um pano macio levemente umedecido com detergente diluído. Não mergulhe o cabo em água.
4. Coloque as capas de segurança de volta aos dentes após a limpeza.

Cuidado com o uso:

1. Não exponha os dentes diretamente ao fogo. Não exponha os dentes a temperaturas que excedam 302 ºF ou 150 ºC, caso contrário, a vida útil e a precisão do sensor do termômetro ficarão reduzidas.
2. As partes plásticas são fabricadas com material resistente ao calor que não ficarão deformadas em uso normal. Não exponha as partes plásticas diretamente a chamas.
3. Use uma luva resistente ao calor enquanto estiver manuseando os dentes durante o cozimento.
4. O garfo é fabricado com dentes afiados, mantenha-o longe de crianças. Recoloque as capas de segurança nos dentes após o uso.
5. Retire todas as baterias antes de guardar o garfo.

Anotações:

A INCOTERM garante a qualidade deste produto e firma o compromisso do atendimento em garantia e assistência técnica, bem como, a troca incondicional do mesmo caso sejam detectados e comprovados defeitos de fabricação. Esta garantia é válida pelo período de 06 (seis) meses a partir da data da compra e mediante apresentação de nota fiscal. Qualquer intenção de reparo por pessoas não autorizadas implicará na perda da garantia.

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Incoterm®
Soluções em medição

Importado por: Incoterm Indústria de Termômetros LTDA
Av. Eduardo Prado, 1670 - Porto Alegre/RS | CEP 91751-000 - CNPJ 87.156.352/0001-19
Tel.: 51 - 3245.7100 | Fax.: 51 - 3248.1470 - vendas@incoterm.com.br
www.incoterm.com.br

S·A·C
incoterm
sac@incoterm.com.br
(51) 3245.7141 - 3245.7106

Rev001_01/2011_MKT/SEPED