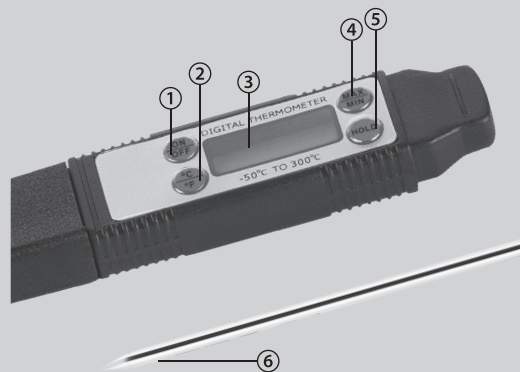


Parabéns por ter adquirido um produto de qualidade Tramontina. Você adquiriu um instrumento de precisão para medição da temperatura durante o preparo dos alimentos, permitindo, inclusive, a confirmação dos valores máximos e mínimos já medidos.

Congratulations on becoming the owner of a quality Tramontina product. You have acquired an instrument that accurately measures the temperature of foods while cooking and also enables you to check the last minimum and maximum temperatures measured.

Felicidades por haber adquirido un producto de calidad Tramontina. Usted adquirió un instrumento de precisión para medir la temperatura durante la preparación de alimentos que también permite confirmar los valores máximos y mínimos ya medidos.



RESPONSABILIDADE AMBIENTAL: Cada produto Tramontina que você tem em casa é fruto de um cuidadoso trabalho, pensado para transformar todo nosso processo produtivo em uma ação para fazer o mundo melhor. Saiba mais em: global.tramontina.com/sustentabilidade.

EMBALAGEM: Os materiais que compõem a embalagem são recicláveis. Por isso, para fazer o descarte, separe adequadamente os plásticos, papéis, papelão, entre outros, que fazem parte da embalagem deste produto, destinando-os, preferencialmente, a recicladores.

PRODUTO: Este produto é desenvolvido com materiais recicláveis e que podem ser reutilizados, contudo não pode ser descartado junto ao lixo doméstico. Para o descarte do seu produto eletrodoméstico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: abree.org.br.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem. Observe a legislação local para fazer o descarte do seu produto de forma correta, sem prejudicar o meio ambiente.



ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY: Each Tramontina product you have at home is the result of careful work, designed to transform our entire manufacturing process into action towards making a better world. Learn more at global.tramontina.com/en/sustainability

PACKAGING: The materials in this packaging are recyclable. Before disposing of them, separate the plastic, paper, cardboard and other materials that this packaging is composed of and, preferably, send them to the appropriate recycling agents.

PRODUCT: This product is made of recyclable materials that can be reused, but which may not be disposed of with household waste. To dispose of your device and its packaging in an environmentally sound way, locate a collection point near you on the ABREE website: abree.org.br.

ABREE is the management entity with which we are associated, which manages reverse logistics for your product and packaging. Abide by local legislation to dispose of your product correctly without harming the environment.

RESPONSABILIDAD AMBIENTAL: Cada producto Tramontina que tienes en casa es fruto de un cuidadoso trabajo, pensando para transformar todo nuestro proceso productivo en una acción para hacer que el mundo sea mejor. Sepa más en: global.tramontina.com/es/sustentabilidad

EMPAQUE: Los materiales que componen el empaque son reciclables. Por eso, para desecharlos, separe adecuadamente los plásticos, papeles y cartón que forman parte del empaque de este producto, destinándolos, preferentemente a recicladores.

PRODUCTO: Este producto está desarrollado con materiales reciclables y que se pueden reutilizar. Sin embargo, no se puede desechar junto con la basura doméstica. Para descartar su producto electrodoméstico y el correspondiente embalaje de forma ambientalmente correcta, localice el punto de recepción más próximo en el sitio web de la ABREE: abree.org.br.

ABREE es la entidad gestora a la cual estamos asociados y que administra la logística inversa de su producto y el embalaje. Respete la legislación local al desechar su producto de forma correcta, sin perjudicar el medio ambiente.

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Ivo Tramontina, 1024 | Bairro Triângulo | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil | CNPJ 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira

tramontina.com



TRAMONTINA

Utilità



TERMÔMETRO DIGITAL CULINÁRIO
DIGITAL COOKING THERMOMETER
TERMÓMETRO DIGITAL CULINARIO

TERMÔMETRO DIGITAL CULINÁRIO

Tipo espeto

Especificações técnicas

Dimensões	20 x 15 x 200 mm
Dimensões da haste	ø 4 x 122 mm
Peso	30 g
Faixa de temperatura	-50 a 300°C
Resolução	0,1°C
Precisão	-50 a - 20°C ± 2°C - 19,9 a 130°C ± 1°C 130,1 a 300°C ± 2°C

USO SEGURO E ADEQUADO:

1. Pressione **ON/OFF** (1) uma vez e o mostrará todos os segmentos preenchidos (rotina de teste), podendo então fazer a medição da temperatura após 1 segundo. Introduza a **HASTE EM AÇO INOX** (6) (mínimo 2 cm) no local onde será feita a medição. Pressione novamente o botão **ON/OFF** e o termômetro se desligará.
2. Quando o **VISOR** (3) estiver em modo normal, pressione o botão **HOLD** (5) e a temperatura não sofrerá modificação (ficará travada no visor). Pressionando o botão novamente, retornará ao modo normal.
3. No modo normal, pressione o botão **MAX/MIN** (4), aparecerá então a temperatura máxima da memória. Pressionando novamente, aparecerá a temperatura mínima da memória. A temperatura atual será igual a temperatura máxima e mínima sempre quando o termômetro é ligado.
4. Para selecionar entre °C/°F (2), pressione o botão identificado e aparecerá a temperatura na unidade de medição selecionada.
5. Para substituir as pilhas, abra o compartimento de pilhas. As pilhas utilizadas neste instrumento: LR1130 ou AG13.

DIGITAL COOKING THERMOMETER

Pen-shaped thermometer

Technical specifications

Dimensions	0,8" x 0,6" x 8"
Dimensions of stem	0,16" x 4,8"
Weight	0,07 lb
Measurement range	-122 to 572°F
Resolution	32,18°F
Accuracy	-122 to -68°F ± 35,6°F -67,8 to 266°F ± 33,6°F 266,2 to 572°F ± 35,6°F

SAFE AND PROPER USE:

1. Press the **ON/OFF** (1) button once. The digital display will show the routine display test. After one second, the thermometer will be ready to take a reading. Place the **STAINLESS STEEL PROBE** (6) (inserting at least 1 inch) where the temperature reading is to be taken. Press the **ON/OFF** button again to turn the thermometer off.
2. When the **DIGITAL DISPLAY** (3) is in normal mode, press the **HOLD** (5) button and the temperature reading will not change (it will remain in the digital display). Press the button again and it will return to normal mode.
3. While in normal mode, press the **MAX/MIN** (4) button. The maximum temperature stored in the memory will be displayed. Whenever the thermometer is turned on, the last maximum and minimum temperatures will be displayed.
4. To change between °F and °C, press the °C/°F (2), button indicated and the temperature will be displayed in the measuring system selected.
5. To replace the batteries, open the battery compartment. Use LR1130 or AG13 batteries.

TERMÔMETRO DIGITAL CULINARIO

Tipo de contacto

Especificaciones técnicas

Dimensiones	20 x 15 x 200 mm
Dimensiones del pincho	ø 4 x 122 mm
Peso	30 g
Faja de temperatura	-50 a 300°C
Resolución	0,1°C
Precisión	-50 a - 20°C ± 2°C - 19,9 a 130°C ± 1°C 130,1 a 300°C ± 2°C

USO SEGURO Y ADECUADO:

1. Apriete **ON/OFF** (1) una vez y el visor mostrará todos los segmentos llenos (rutina de test); la medición de la temperatura se puede hacer 1 segundo después. Introduzca la **SONDA DE ACERO INOXIDABLE** (6) (mínimo de 2 cm) en el lugar donde se hará la medición. Apriete nuevamente el botón **ON/OFF** y el termómetro se apagará.
2. Cuando el **VISOR** (3) esté en modo normal, apriete el botón **HOLD** (5) y la temperatura no sufrirá modificaciones (quedará trabada en el visor). Apretando el botón nuevamente, vuelve al modo normal.
3. En el modo normal, apriete el botón **MAX/MIN** (4), entonces, aparecerá la temperatura máxima de la memoria. Apretando nuevamente aparecerá la temperatura mínima de la memoria. La temperatura actual será igual a la temperatura máxima y mínima siempre en el momento que se prenda el termómetro.
4. Para seleccionar entre °C/°F (2), apriete el botón identificado y aparecerá la temperatura en la unidad de medición seleccionada.
5. Para cambiar las pilas, abra el compartimiento de las pilas. Este instrumento utiliza pilas: LR1130 ó AG13.