

Termometro digitale per barbecue

Istruzioni per l'uso

Indicazioni importanti

Leggete con cura le istruzioni per l'uso prima di usare il termometro per barbecue per la prima volta. Conservate il manuale in un posto sicuro per consultazioni future. Se cedete il termometro ad un'altra persona, aggiungete anche le istruzioni per l'uso.

- Qualora il termometro venga usato per uno scopo diverso da quello previsto, venga incorrettamente adoperato o riparato da personale non qualificato, si declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni.
- Il termometro per barbecue non è un giocattolo da bambini. Tenete il termometro sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Attenzione: il sensore di temperatura si riscalda considerevolmente durante il funzionamento! Non toccate mai il sensore caldo a mani nude.
- Il termometro è destinato esclusivamente alla griglia. Non utilizzatelo mai in un forno chiuso.
- Il termometro non resiste all'acqua. Non immergetelo mai nell'acqua per pulirlo, e non mettetelo nella lavastoviglie. Pulite il termometro soltanto con un panno soffice e umido.
- Non esponete il termometro a pioggia e umidità.
- Pulite il sensore di temperatura dopo ogni uso, e lasciatelo dapprima raffreddare completamente.
- Evitate di far cadere il termometro, e non esponetelo a forti urti.
- Non provate mai a smontare il termometro e a ripararlo voi stessi. Per ogni problema di funzionamento, indirizzatevi soltanto ad un tecnico qualificato.

Inserimento della pila

1. Il termometro è alimentato da una pila del tipo AAA/LR03/Micro (non compresa nell'imballaggio).
2. Aprite lo scomparto della pila sul retro del termometro spingendo il coperchio nella direzione della freccia.
3. Inserite la pila nello scomparto e richiudete il coperchio.
4. La pila deve essere sostituita quando l'indicazione sul display diventa meno leggibile.

- Inserite la pila sempre con la polarità corretta nel vano.
- Quando la pila è scarica, toglietela subito dallo scomparto.
- Togliete le pile ricaricabili dal termometro prima di caricarle, e caricatele con un caricatore esterno.
- Togliete anche la pila quando non usate il termometro per lungo tempo, per evitare il rischio di fuoriuscite d'acido che potrebbero corrodere le componenti al suo interno.
- Tenete la pila fuori portata dei bambini.
- Le pile ricaricabili devono essere caricate sotto la sorveglianza di un adulto.
- Non caricate mai delle pile non ricaricabili.
- Non smontate e non cortocircuitate mai la pila, e non gettatela nel fuoco.
- Le pile e le batterie usate sono rifiuti speciali e non devono essere gettate nella spazzatura. Portatele al punto di vendita o in un centro di raccolta dove vengono smaltite in modo professionale e rispettando l'ambiente.

Installazione

Il termometro possiede sul lato posteriore un supporto estraibile. Il termometro può essere attaccato a superfici di metallo tramite il magnete, e appeso a una parete tramite il foro per il gancio.

Uso del termometro

1. Accendete il termometro regolando l'interruttore inferiore sul retro del termometro sulla posizione «ON».
2. Regolate l'interruttore superiore sulla posizione «COOK».
3. Collegate il cavo con il sensore di temperatura alla presa jack di 2.5 mm sul lato destro del termometro. Il cavo resiste al calore fino a 300 °C.
4. Il display indica la temperatura in centigradi e in gradi Fahrenheit. Potete commutare tra °C e °F premendo il tasto °C/°F.
5. Impostate la temperatura desiderata per il grill (0–300 °C) premendo i tasti «+» e «-».
6. Inserite il sensore di temperatura nella carne. La temperatura attuale della carne è visualizzata sul lato sinistro del display. Si sente un segnale sonoro quando la carne ha raggiunto la temperatura impostata.

Uso del timer

1. Regolate l'interruttore superiore sul retro del termometro sulla posizione «TIMER».
2. Impostate il tempo di funzionamento del timer (al massimo 99 minuti e 59 secondi) premendo i tasti «MIN» e «SEC».
3. Premete il tasto °C/°F per avviare il conto alla rovescia e per fermarlo.
4. Si sente un segnale sonoro quando il timer è arrivato a zero. Potete spegnere il suono premendo il tasto °C/°F.
5. Il display indica quindi di nuovo il tempo di funzionamento impostato. Premete contemporaneamente i tasti «MIN» e «SEC» per rimettere il timer a zero.

Temperatura raccomandata per differenti tipi di carne

Tipo di carne	Temperatura ideale in °C
Filetto di manzo (al sangue o mediamente cotto)	38 – 55 °C
Arrosto di manzo	85 – 90 °C
Punta di petto di manzo	90 – 95 °C
Filetto di vitello	50 – 55 °C
Sella di vitello	50 – 55 °C
Arrosto di vitello	68 – 74 °C
Arrosto di maiale	70 – 75 °C
Lombo di maiale	55 – 60 °C
Coscia di montone, mediamente cotta	65 – 70 °C
Coscia di montone, ben cotta	80 – 85 °C
Arrosto di cervo	75 – 80 °C
Arrosto di cinghiale	75 – 78 °C
Pollo	80 – 85 °C
Anatra	80 – 90 °C
Tacchino	80 – 90 °C

Specifiche tecniche

Modello:	KH-TH005 (art. 8277738)
Alimentazione:	1 pila AAA/LR03/Micro
Gamma di misurazione della temperatura:	0 °C–300 °C (32 °F–572 °F)
Impostazione del timer:	max. 99 minuti e 59 secondi
Dimensioni:	8.0 × 8.0 × 1.8 cm
Peso:	64 g (senza la pila)
Lunghezza del cavo:	ca. 100 cm

Con riserva di errori e di modifiche tecniche.



Trattamento del dispositivo elettrico o elettronico a fine vita (applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.