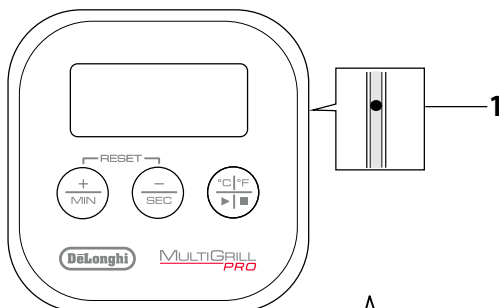
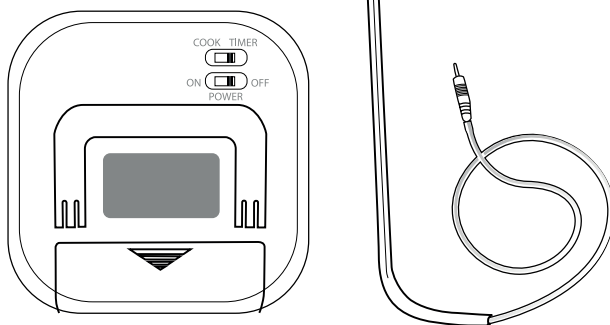


Vista anteriore



Vista posteriore



TERMOMETRO DIGITALE

Grazie per aver acquistato il nostro termometro digitale per alimenti. Grazie all'ampio campo di misurazione, questo termometro può essere utilizzato per svariate applicazioni.

Inserimento o sostituzione della batteria

- Il termometro utilizza una batteria del tipo LR03 AAA.
- Rimuovere il coperchio tirandolo verso l'alto, inserire la batteria facendo attenzione a rispettare le polarità.
- Riposizionare il coperchio premendolo verso il basso.
- Sostituire la batteria quando si abbassa la luminosità del display.
- Le batterie usate devono essere smaltite in conformità alla legislazione vigente in quanto dannose per l'ambiente.

AVVERTENZE:

- La punta della sonda è affilata. Prestare molta attenzione durante la manipolazione e l'inserimento della sonda nel cibo. Tenere la sonda fuori dalla portata dei bambini.
- Rischio chimico. Tenere le batterie fuori dalla portata dei bambini.

- Anche le batterie usate possono essere causa di lesioni.
- Non gettare le batterie nel fuoco. Le batterie potrebbero esplodere o rilasciare sostanze presenti al loro interno.
- Mai usare il termometro nel forno chiuso.
- Pulire con cura il sensore dopo ogni utilizzo.
- Il termometro non è impermeabile e non può essere lavato in lavastoviglie. Non immergere l'intero apparecchio in acqua. Può essere pulito con un panno umido.
- Tenere il corpo del termometro lontano da fonti dirette di calore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Come usare il termometro digitale

- 1) Spostare l'interruttore "POWER" sul retro del termometro digitale in posizione "ON" e l'altro interruttore in posizione "COOK".
- 2) Collegare il filo sul lato del termometro digitale (fig. 1). Il filo è resistente al calore fino a 250°C (482°F).
- 3) Il display mostra la temperatura in gradi Celsius o Fahrenheit. Per selezionare l'unità di misura preferita,

premere °C /°F.

- 4) Per impostare la temperatura desiderata, premere + (per aumentare la temperatura) o - (per diminuire la temperatura).
- 5) Inserire la sonda nella parte centrale del cibo da cuocere. La temperatura del cibo viene visualizzata nella parte sinistra del display. Quando il cibo raggiunge la temperatura preimpostata, il termometro emetterà un segnale acustico.

Come usare il timer

- 1) Spostare l'interruttore sul retro del timer in posizione TIMER.
- 2) Il display visualizza minuti (MIN) e secondi (SEC). Per impostare i minuti premere MIN, per impostare i secondi premere SEC.
- 3) Per avviare e arrestare il timer, premere ► | ■. Il timer inizia il conto alla rovescia visualizzandolo sul display. Trascorso il tempo preimpostato, il termometro emetterà un segnale acustico.
- 4) Per azzerare il timer, premere e tenere premuti contemporaneamente **MIN** e **SEC**.

Informazioni utili

Timer: max. 99 minuti e 59 secondi.

Termometro per alimenti: max. 250°C (482°F)

Il timer/termometro per alimenti presenta una calamita sul retro per poterlo attaccare, ad esempio, al frigorifero.

TABELLA DELLE TEMPERATURE PER GLI ALIMENTI

Alimento		Temperatura °C
costata / filetto di manzo	al sangue cottura media ben cotto	da 50°C a 55°C da 56°C a 65°C da 66°C a 70°C
hamburger di manzo		72°C
salsiccia di manzo		75°C
filetto di maiale	cottura media ben cotto	da 65°C a 71°C 72°C
petto di pollo		75°C
hamburger di pollo / tacchino		75°C
galletto		75°C
costolette di agnello	cottura media ben cotte	da 60°C a 65°C da 66°C a 70°C
vitello		da 70°C a 75°C
trancio di tonno	cottura media ben cotto	da 48°C a 54°C da 55°C a 60°C
filetto di salmone		da 62°C a 65°C