MASTERCOOK

MANUALE D'USO

RESRSQ-D0005

Termometro digitale da cucina a sonda



FR DONNEZ OU RECYCLEZ ASSOCIATION OU MAGASIN OU DÉCHÈTERIE

Adressez-vous quefairedemesdech

Importato da:
Brigest SRL
Via Lecce snc
73024 Maglie (Lecce) Italy
P.IVA: 03648000754
info@brigros.com
Made in PRC

Indice

Componenti principali **1**

Installazione batterie **2**

accensone / spegnimento **2**

Tipologia di carne e cotture **3**

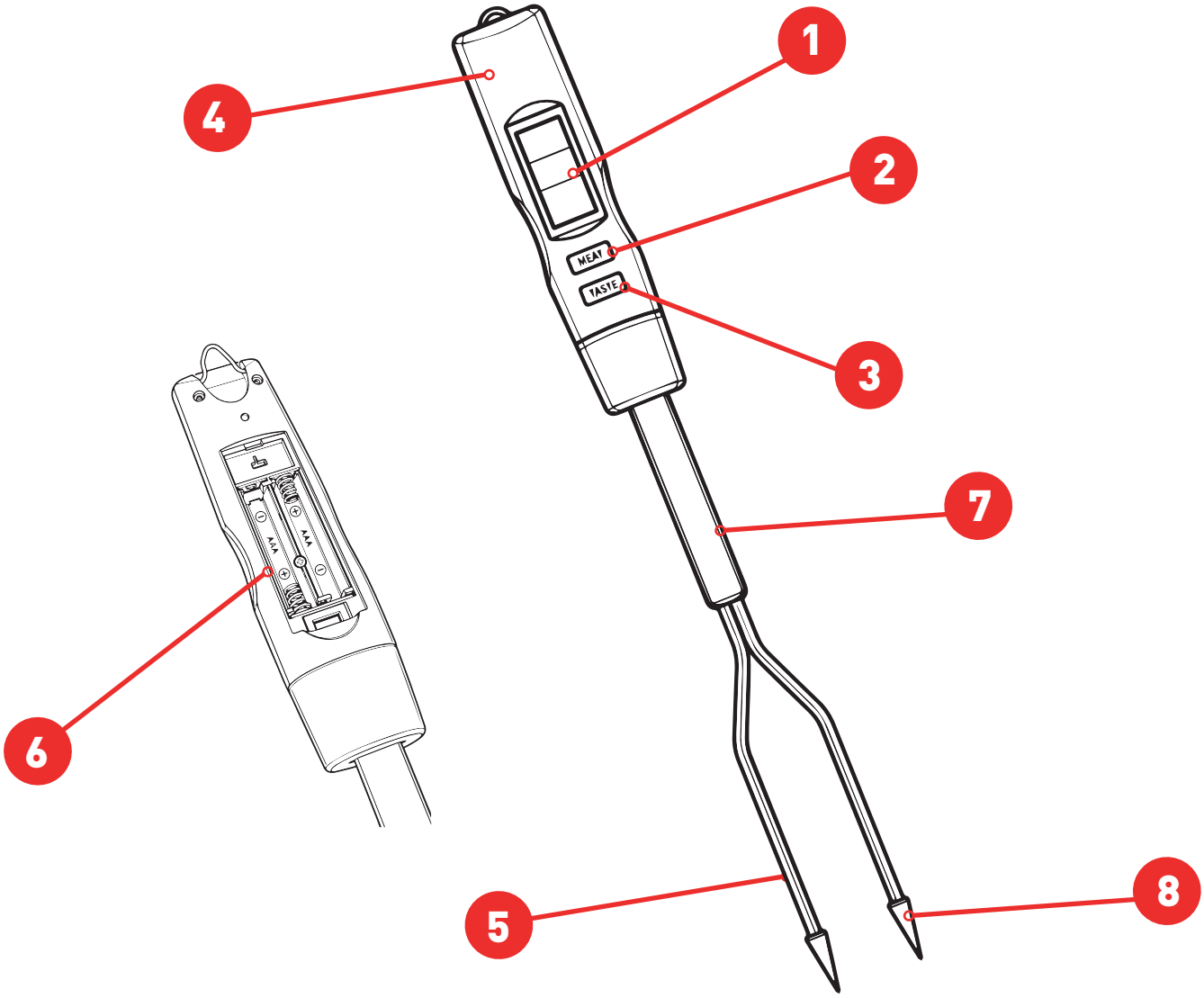
Come misurare la temperatura **4**

Tabella temperature indicative **4**

Seconda lettura **5**

Pulizia **5**

Componenti principali



1 Display LCD
Visualizza la temperatura, il tipo di carne e il livello di cottura

2 Pulsante MEAT
Seleziona il tipo di carne

3 Pulsante TASTE
Seleziona il livello di cottura

4 Manico con vano batterie
Contiene 2 batterie AAA

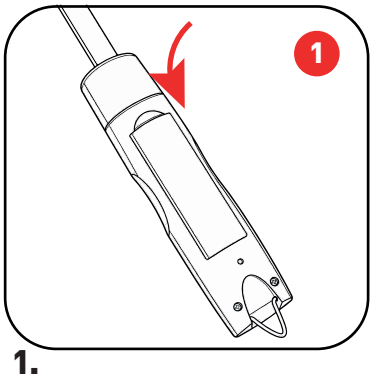
5 Sonda in acciaio inox
Per la misurazione della temperatura interna

6 Vano batterie
Vano per l'inseriemento di 2 pile

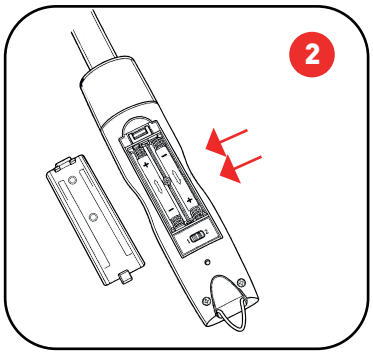
7 Asta in ABS
Resistente al calore e antibatterico

8 Tappi di sicurezza

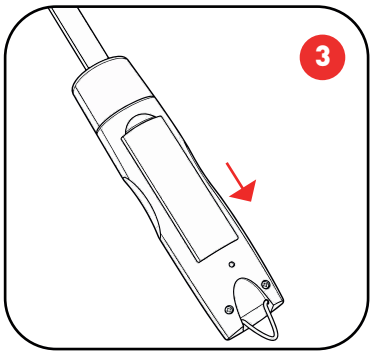
Installazione batterie



1. Aprire il coperchio del vano batterie dalla fessura in alto



2. Inserire 2 batterie **AAA (UM-4)** rispettando la polarità indicata



3. Richiudere saldamente il coperchio

Accensione / spegnimento



Premere **MEAT** per accendere l'apparecchio



Tenere premuto **MEAT** per **2 secondi** per spenerlo



Spegnimento automatico dopo **10 minuti** di inattività

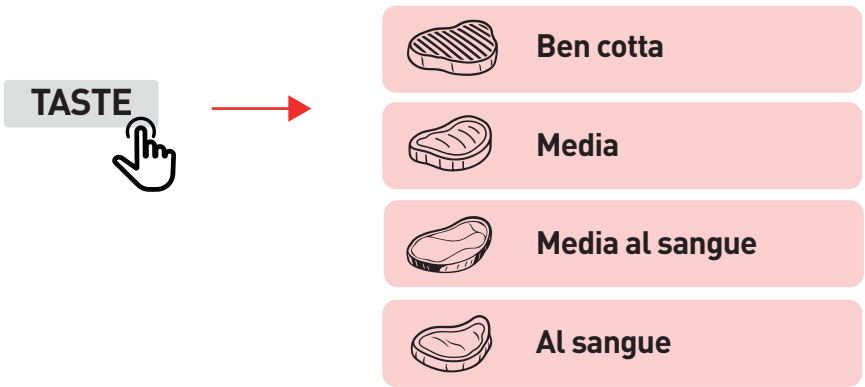
L'ultima impostazione resta memorizzata

Tipologie di carne e cottura

Pulsante **MEAT** Premere più volte per scorrere tra i tipi di carne



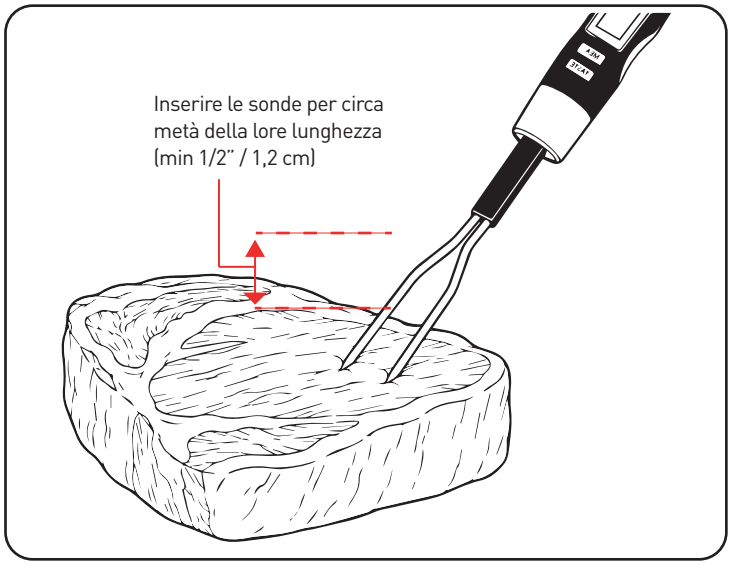
Pulsante **TASTE** Premere più volte per scorrere tra i tipi di carne



Nota

Per il vitello ad esempio, sono disponibili solo alcuni livelli di cottura.
Consultare la tabella temperature nella pagina seguente.

Come misurare la temperatura



1. Inserire le sonde nella parte più spessa della carne
2. Attendere circa 15-20 secondi per una lettura accurata
3. L'indicatore del livello di temperatura si accende e lampeggia
1. Al raggiungimento del livello impostato, il display lampeggia e la forchetta emette un segnale acusitico
2. Premere MEAT o TASTE per fermare il segnale acustico
3. Estrarre le sonde una completata la misurazione

Come misurare la temperatura

Carne	Al sangue	Media al sangue	Media	Ben cotta
Manzo	60-64 °C	64-73 °C	70-75 °C	⩾ 78 °C
Vitello	—	—	71-78 °C	⩾ 78 °C
Agnello	—	64-73 °C	73-78 °C	⩾ 78 °C
Maiale	—	—	71-78 °C	⩾ 78 °C
Pollo	—	—	—	⩾ 83 °C
Tacchino	—	—	—	⩾ 83 °C

Valori indicativi basati sulle temperature di cottura consigliate. Le preferenze personali possono cambiare.

Seconda lettura



Per effettuare una seconda lettura immediatamente dopo, premere **MEAT** o **TASTE** per interrompere il lampeggio del display e il segnale acustico. La forchetta sarà subito pronta per una nuova misurazione



La lettura può risultare più rapida se le sonde sono ancora caldi

Consigli e pulizia



Inserire sempre le sonde nella parte più spessa della carne



Lavare le sonde con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo



Evitare il contatto con ossa e parti molto grasse



Asciugare accuratamente prima di riporre l'apparecchio



Nota

Per risultati più affidabili, misurare la temperatura interna della carne lontano da ossa, grasso e superfici sottili.



ATTENZIONE – PERICOLO DI USTIONI

Durante e dopo l'utilizzo, i rebbi metallici della forchetta possono raggiungere temperature elevate. Non toccare le sonde con le mani nude. Attendere il completo raffreddamento prima di procedere alla pulizia o riporre l'apparecchio.

ATTENZIONE Non lasciare la forchetta inserita nella carne durante la cottura e non esporre il manico elettronico direttamente alle fiamme o a fonti di calore intenso.

CONDIZIONI INDEROGABILI PER ACCETTARE IL RESO O LA RIPARAZIONE DEL PRESENTE PRODOTTO IN CASO DI DIFETTOSITÀ

GARANZIA 24 MESI: Il presente prodotto, come previsto da Codice del Consumo (art. 128-135) prevede una Garanzia Legale di 24 mesi nelle vendite di beni di consumo tra rivenditori e Consumatori. **Per consumatore, si intende un soggetto che acquista il bene per proprio uso personale, indipendentemente dall'attività economica, professioanle o imprenditoriale svolta.**

GARANZIA 12 MESI: Nel caso di **utilizzatori professionalj** per cui viene emessa Fattura, la garanzia viene ridotta, sempre secondo la Legge, a 12 mesi.

DECADENZA GARANZIA: La garanzia decade, nel caso in cui:
> Il prodotto presenti manomissioni di qualsiasi tipo (Fili o collegamenti tagliati, apertura della scocca, riparazioni non autorizzate);
> Il prodotto presenti evidente uso improprio, trascuratezza, ed usato senza la minima diligenza;
> Il prodotto non venga attentamente pulito dopo l'utilizzo, impedendo che la polvere possa causare danni al funzionamento degli ingranaggi e dei contatti elettrici;
> Il prodotto e le sue parti, non siano state poste a regolare manutenzione, nonché in mancanza di verifica periodica delle componenti del prodotto volta a mantenere o ripristinare la massima efficienza meccanica ed elettrica, compatibilmente con lo stato di usura complessivo).

COME FAR VALERE LA GARANZIA: Per far valere la garanzia, a seconda dei casi sopra di 24 o 12 MESI, occorre dare PROVA D'ACQUISTO, allegando alla richiesta copia dello scontrino o della fattura, riportante il SERIALE del prodotto. **Solo la certezza della data di acquisto e l'identificativo dell'Utensile daranno la prova della copertura in Garanzia.**

MASTERCOOK

Importato da:
Brigest SRL
Via Lecce snc
73024 Maglie (Lecce) Italy
P.IVA: 03648000754
info@brigros.com
Made in PRC



Adresses sur quefairedemesdechets.fr