

Termometro per barbecue



Riferimento: GS68
Versione: 1.4
Lingua: Italiano

Manuale dell'utente

Grazie per aver acquistato un prodotto de3i marca LIVOOO. Ci prendiamo molta cura del design, dell'ergonomia e della semplicità d'uso dei nostri prodotti. Ci auguriamo che questo prodotto vi dia piena soddisfazione.

Questo manuale di istruzioni è disponibile anche sul nostro sito web

www.livoo.fr

Istruzioni generali

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO, IN PARTICOLARE PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO. Un uso improprio dell'apparecchio può danneggiare o ferire l'utente. Assicuratevi di utilizzare l'apparecchio per l'uso per il quale è stato progettato; decliniamo ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso scorretto o da una cattiva manipolazione.

1. Prima di utilizzare il prodotto, leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale, anche se si ha familiarità con questo prodotto.
2. Questo prodotto non è un giocattolo. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
3. Ai bambini non deve essere consentito l'uso del dispositivo.
4. Prodotto costituito da piccole parti. Se ingerite, potrebbero causare un pericolo di soffocamento.
5. Non modificare il prodotto in alcun modo.
6. Non lasciar cadere il dispositivo e non provocarne l'impatto meccanico.
7. Si raccomanda di rimuovere le batterie quando l'apparecchio è destinato a rimanere inutilizzato per lunghi periodi di tempo.

Manuale dell'utente

8. Non esporre il dispositivo a liquidi. Il dispositivo non è impermeabile. Evitare qualsiasi contatto diretto con acqua o altri liquidi.
9. Pulire il termometro dopo ogni utilizzo.
10. Non aprire o riparare il dispositivo da soli, altrimenti la garanzia non è valida.

SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Schermo LCD retroilluminato
- 8 possibilità di scelta tra carne e pesce
- Diversi tipi di cottura pre-programmati
- Sonda impermeabile in acciaio inossidabile
- Misura della temperatura tra 0°C e 250°C
- Trasmissione wireless
- Funzione timer e allarme
- Visualizzazione della temperatura °C/°F selezionata
- Portata fino a 30 metri

Manuale dell'utente

DESCRIZIONE



UTILIZZO

Accendere il termometro

- Inserire 4 batterie AAA non incluse: due nella base e due nel termometro.
- Attivare l'interruttore "POWER" sul retro del termometro e della base per controllare l'accensione e lo spegnimento.
- Dopo l'accensione di entrambe le parti, il LED rosso al centro della base lampeggia tre volte.
- Inserire il connettore della sonda nella presa del trasmettitore. Inserire la punta della sonda nel centro della carne, facendo attenzione a non perforarla. Non esporre nessuna parte della sonda a fiamme libere.
- Il termometro è ora pronto per misurare la temperatura.

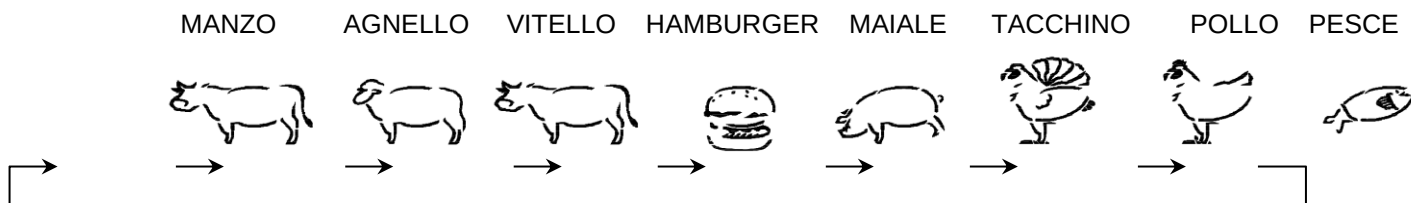
Nota:

I dati della temperatura vengono trasmessi tra la sonda e il termometro ogni 30 secondi. Se la temperatura rimane invariata il monitor non trasmette alcun segnale, se c'è un aumento di più di un grado il trasmettitore emette un segnale acustico.

Selezionare il tipo di carne e il livello di cottura

- Premere il pulsante "CARNE" per cambiare il tipo di carne. Ad ogni pressione si cambia il display nella sequenza seguente

Manuale dell'utente



- Premere il pulsante "TASTE" per selezionare il livello di cottura (al sangue, al sangue media, cottura media, ben cotta, o stracotta).
- Iniziare a cucinare
- Gli allarmi di cottura suonano quando la carne ha raggiunto la temperatura desiderata.

Impostare manualmente la temperatura

- Inserire la sonda nella carne come mostrato in precedenza.
- Premere e tenere premuto il pulsante "MODE" per 3 secondi per passare all'impostazione manuale dei modelli di temperatura.
- Premere "MIN" e "SEC" per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere il tasto "MODE" per confermare l'impostazione.
- La temperatura target apparirà sullo schermo LCD.
- Iniziare a cucinare.
- Gli avvisi di cottura suoneranno come descritto precedentemente.

Nota:

La temperatura viene visualizzata in °C o °F. Per selezionare Fahrenheit o Celsius, premendo brevemente il tasto "MODE" è possibile passare da un modello all'altro.

Utilizzare il timer

Il timer può essere utilizzato indipendentemente dal sensore della temperatura.

Se non è impostato alcun timer, questo funzionerà da cronometro.

Impostazione del timer:

- Utilizzare i tasti MIN e SEC.
- Premere il pulsante " $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ " per avviare.
- Premere di nuovo il pulsante " $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ " per mettere in pausa il timer,
- Una volta in pausa, premere il pulsante "CLEAR" per azzerare.

Al termine del timer, l'unità emetterà un segnale acustico. Per disattivare l'allarme, premere un pulsante qualsiasi..

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire la sonda con acqua e un detergente delicato.
- Per pulire l'unità principale e la sonda, utilizzare un panno umido.

Manuale dell'utente



Il corretto smaltimento dell'unità

(Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)

(Applicabile nell'Unione Europea e nel resto d'Europa che hanno adottato sistemi di raccolta differenziata paesi)

La direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti domestici.

Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente.

Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

I consumatori devono contattare la propria autorità locale o il rivenditore per informazioni sulla corretta dismissione del loro prodotto.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Foto non vincolante
- Al fine di assicurare sempre la qualità dei suoi prodotti, il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.