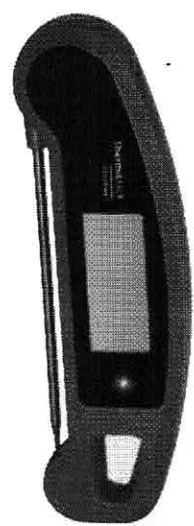


Bedienungsanleitung
Instruction manual
Mode d'emploi
Instrucciones de uso
Gebbruksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Kat. Nr. 30.1060

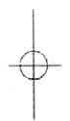
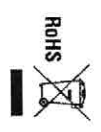


Fig. 1

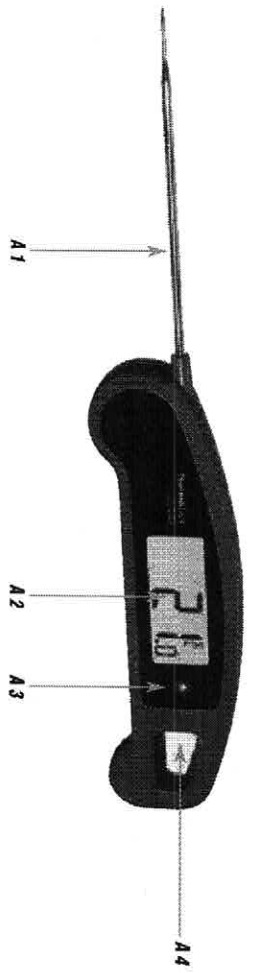
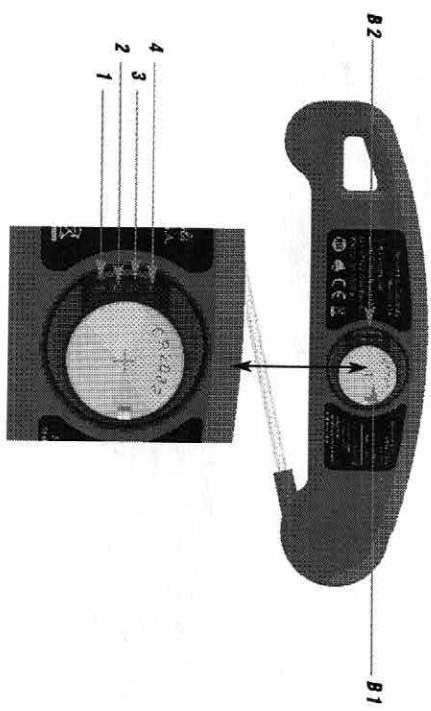


Fig. 2



2



3



THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

Vi ringraziamo per aver scelto il prodotto della TFA.

1. Prima di utilizzare l'apparecchio

- **Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.**
- **Seguendo le istruzioni per l'uso, evitate anche di danneggiare il prodotto e di pregiudicare, a cause di un utilizzo scorretto, i diritti del consumatore che vi spettano per legge. Decliniamo ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.**
- **Allo stesso modo, non siamo responsabili per eventuali misurazioni errate e per le conseguenze che ne possono derivare.**
- **Prestate particolare attenzione alle misure di sicurezza!**
- **Conservate con cura queste istruzioni per l'uso.**

2. Tutte le applicazioni e tutti i vantaggi del vostro nuovo apparecchio

- Per il controllo della temperatura di alimenti e bevande
- Termometro tascabile e pieghevole
- Sonda a penetrazione 110 mm
- Misurazione rapida e accurata
- Funzione MAX/MIN e HOLD
- Orientamento automatico del display
- Retroilluminazione
- Tasto sensore
- Rivestimento antibatterico
- Lavabile
- Per varie applicazioni, ideale per alimenti, conforme HACCP
- Con supporto magnetico

28



THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

3. Per la vostra sicurezza

- Il prodotto è adatto esclusivamente agli utilizzi di cui sopra. Non utilizzate il prodotto in maniera diversa da quanto descritto in queste istruzioni.
- Non sono consentite riparazioni, alterazioni o modifiche non autorizzate del dispositivo.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi medici.



Attenzione! Pericolo di lesioni:

- Tenete il dispositivo e la batteria lontano dalla portata dei bambini.
- **Maneggiare con attenzione la sonda. Riporre il dispositivo sempre con la sonda piegata.**
- **Non gettare le batterie nel fuoco, non polarizzate in maniera scorretta, non smontarle e non cercare di ricaricarle. Pericolo di esplosioni!**
- **L'ingenerimento delle batterie può costituire un pericolo mortale. Nel caso in cui venga ingerita una batteria, bisogna richiedere immediatamente l'intervento medico.**
- **Le batterie contengono acidi nocivi per la salute. Sostituite quanto prima le batterie quasi scariche, in modo da evitare che si scarichino completamente.**
- **Quando si maneggiano batterie esaurite indossare sempre guanti resistenti alle sostanze chimiche e occhiali di protezione.**



Avvertenze sulla sicurezza del prodotto!

- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme, vibrazioni e urti.
- Solo il sensore è resistente alle alte temperature fino a 250 °C.
- Non utilizzare il dispositivo nel forno a microonde, nel forno o nella griglia.
- Non tenere mai il sensore direttamente sopra la fiamma.
- Non immergere l'unità di display in acqua; l'umidità può penetrare e causare errori di funzionamento. Non adatto per lavastoviglie.

29

1 THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

4. Componenti

4.1 Parte anteriore (Fig. 1)

- A 1: Sonda a penetrazione
- A 2: Display
- A 3: Tasto sensore
- A 4: Occhio per cordino

4.2 Parte posteriore (Fig. 2)

- B 1: Vano batteria
- B 2: 4 interruttori
- 1: Visualizzazione della temperatura °F/°C
- 2: Modalità di risparmio energetico acceso/spento
- 3: Segnale di misurazione costante acceso/spento
- 4: Indicazione 1/10 grado acceso/spento

5. Messa In funzione

- Aprire la sonda.
- L'apparecchio si accende automaticamente con un angolo di 45°. L'apparecchio ha un angolo massimo di 180°.
- L'apparecchio è pronto per l'uso. Appare la temperatura attuale.
- La visualizzazione si gira con il dispositivo grazie all'orientamento automatico del display.
- Il sensore si trova nella punta della sonda. Inserirlo la sonda ad almeno 5 mm di profondità nel cibo.
- Per misurare la temperatura interna di carne: inserire la sonda ad almeno 2 cm di profondità al centro della cartiagine e non deve sporgere dall'arrostito.
- Per misurare la temperatura tra il petto e le cosce: la punta non deve toccare né le ossa né la cartiagine e non deve sporgere dall'arrostito.
- Per spiegare l'apparecchio ripiegare la sonda inserendola nelle apposite scanalature, esercitando una leggera pressione.



1 THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

6. Uso

6.1 Tasto sensore

6.1.1 Retroilluminazione

- Per attivare la retroilluminazione per 10 secondi, premere una volta il tasto sensore.

6.1.2 Funzione HOLD

- Tenere premuto il tasto sensore e HOLD lampeggia. Se la temperatura è stabile, saranno emessi due brevi segnali acustici e HOLD non lampeggia più. Viene fissata la temperatura misurata.
- Rilasciare il tasto sensore per ritornare alla modalità normale.

6.1.3 Funzione MAX/MIN

- Premere due volte il tasto sensore. Il dispositivo si trova in modalità MAX/MIN.
- Sul display appare MAX. Viene visualizzata la temperatura massima registrata a partire dall'accensione del dispositivo.
- Premere nuovamente il tasto sensore. Sul display appare MIN. Viene visualizzato la temperatura minima registrata a partire dall'accensione del dispositivo.
- Premere nuovamente il tasto sensore per uscire dalla modalità MAX/MIN.
- Tenere premuto il tasto sensore durante la visualizzazione del valore MAX o MIN per riportare il valor. Sul display appare "CLr".

6.2.4 Interruttore nel vano batteria

- Spingere i interruttori nel vano batteria con un oggetto appuntito verso l'alto (°C/OFF) o verso il basso (°F/ON). Avviare un nuovo processo di misurazione.

Interruttore 1: °C/°F

- Con il commutatore 1 è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in °C (gradi Celsius) o °F (gradi Fahrenheit).

THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

Interruttore 2: Modalità di risparmio energetico

- In caso di mancato utilizzo, viene attivata la modalità di risparmio energetico dopo circa 10 minuti, se la sonda non è piegata. Muovete leggermente il dispositivo e sul display viene visualizzato di nuovo la temperatura. Attivare e disattivare la modalità di risparmio energetico con il commutatore 2.

Interruttore 3: Segnale di misurazione costante

- Attivare e disattivare il segnale acustico per una misurazione costante con il commutatore 3.

Interruttore 4: Indicazione decimale

- Con il commutatore 4 è possibile scegliere fra la visualizzazione della temperatura in grado intero o 1/10 grado.

7. Cura e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo un panno morbido leggermente inumidito. Non usare solventi o abrasivi. L'apparecchio è lavabile in acqua corrente.
- Rimuovere la batteria, se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato.
- Collocare il dispositivo in un luogo asciutto.

7.1 Sostituzione della batteria

- Cambiare la batteria, se il simbolo della batteria e "LO" appaiono sul display.
- Aprire il vano batteria ruotando il coperchio con una moneta verso sinistra in direzione della freccia. Inserire una batteria tipo CR2032 (polo + verso l'alto).
- Richiudere di nuovo il vano batteria ruotando il coperchio con una moneta verso destra.
- **Nota:** Prima di sostituire la batteria, il dispositivo deve essere spento (ripiegare la sonda).




THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

8. Guasti

Problema

Risoluzione del problema

Nessuna indicazione	→ Aprire la sonda (piegare prima)
	→ Inserire la batteria con le polarità giuste (polo + verso l'alto).
	→ Sostituire la batteria
Indicazione „LO“ e 	→ Sostituire la batteria
Indicazione non corretta	→ Controllare la sede del sensore
	→ Sostituire la batteria

Qualora il vostro apparecchio continui a non funzionare nonostante queste procedure, rivolgetevi al rivenditore presso il quale lo avete acquistato.

9. Smaltimento

Questo prodotto è stato realizzato utilizzando materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.



È assolutamente vietato gettare le batterie tra i rifiuti domestici.

In qualità di consumatori, siete tenuti per legge a consegnare le batterie usate al negoziante o ad altri enti preposti al riciclaggio in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali, ai fini di uno smaltimento ecologico.

Le sigle dei metalli pesanti contenuti sono:

Cd=cadmio, Hg=mercurio, Pb=piombo

THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla Direttiva UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Il consumatore è tenuto a consegnare il vecchio apparecchio presso un punto di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche ai fini di uno smaltimento ecologico.

①

10. Dati tecnici

Campo di misura	-40 °C... 250 °C / -40...+482 °F
Temperatura	
Risoluzione	0,1 °C / 0,1 °F
Precisione	±0,5 °C di -20 °C...150 °C ±0,9 °F di -4 °F...302 °F, altrimenti ±1 %
Tempo di reazione	3...4 seg.
Temperature di funzionamento	-20 °C... 50 °C / -4... 122 °F
Tipo di protezione	Protezione IP65 contro getti d'acqua
Alimentazione	Pila a bottone 1 x CR2032

THERMO JACK GOURMET – Termometro di cucina professionale

Dimensioni esterne	160 (L275) x 48 x 20 mm
Peso	79 g (solo apparecchio)

①

TEFA Deshtmann GmbH & Co. KG, Zum Olenberg 12, D-97877 Wertheim
 È vietata la pubblicazione delle presenti istruzioni o di parti di esse, senza una precedente autorizzazione della TEFA Deshtmann. I dati tecnici corrispondono allo stato del prodotto al momento della stampa e possono cambiare senza preavviso.
 È possibile trovare dati tecnici e informazioni aggiornate sul prodotto inserendo il numero di articolo sul nostro sito www.tefadeshtmann.de