

IT

ISTRUZIONI PER L'USO
TERMOMETRO DA BARBECUE



Sommario

Indicazioni relative alle istruzioni per l'uso	1
Sicurezza	2
Informazioni relative all'apparecchio	3
Dati tecnici	5
Trasporto e stoccaggio	5
Comando	5
Manutenzione e riparazione	8
Smaltimento	8
Dichiarazione di conformità	8

Indicazioni relative alle istruzioni per l'uso**Simboli****Pericolo causato da corrente elettrica!**

Indica i pericoli causati dalla corrente elettrica, che possono provocare ferite o addirittura portare alla morte.

**Pericolo!**

Indica i pericoli che possono danneggiare le persone.

**Attenzione!**

Indica i pericoli che possono danneggiare i materiali.

L'attuale versione delle istruzioni per l'uso si trova sul sito:



BT40



<http://download.trotec.com/?sku=3510205007&id=1>

Indicazioni legali

La presente pubblicazione sostituisce tutte le versioni precedenti. È vietato riprodurre o elaborare, duplicare o distribuire, utilizzando dei sistemi elettronici, qualsiasi parte della presente pubblicazione in qualsiasi forma senza l'autorizzazione scritta di Trotec GmbH & Co. KG. Con riserva di modifiche tecniche. Tutti i diritti riservati. I nomi commerciali vengono utilizzati senza garanzia del libero utilizzo e sostanzialmente seguendo la grafia del produttore. Tutti i nomi commerciali sono registrati.

Ci si riserva la modifica delle costruzioni nell'interesse di un costante miglioramento del prodotto, oltre alla modifica delle forme e dei colori.

La fornitura può variare dai prodotti raffigurati. Il presente documento è stato elaborato con la dovuta cura. Trotec GmbH & Co. KG non è da ritenersi responsabile per eventuali errori od omissioni.

Il rilevamento di risultati validi di misurazione, le conclusioni e i provvedimenti che vengono di conseguenza presi, avvengono a esclusiva responsabilità dell'utente. Trotec GmbH & Co. KG non garantisce l'esattezza dei valori di misurazione rilevati o dei risultati di misurazione. Inoltre, Trotec GmbH & Co. KG non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori o danni che si verificano dall'utilizzo dei valori rilevati.

© Trotec GmbH & Co. KG

Garanzia e responsabilità

L'apparecchio è conforme ai principali requisiti indicati dalle direttive dell'UE concernenti la salute e la sicurezza ed è stato testato più volte dall'azienda per verificarne il perfetto funzionamento.

Nel caso in cui, ciononostante, dovessero presentarsi dei disturbi nel funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore o partner contrattuale.

In caso di mancata osservanza delle disposizioni del produttore, delle disposizioni di legge o in seguito a modifiche effettuate di propria iniziativa sugli apparecchi, il produttore non può essere ritenuto responsabile per i danni che ne derivano. Gli interventi effettuati sull'apparecchio o la sostituzione non autorizzata di singole parti possono pregiudicare gravemente la sicurezza elettrica di questo prodotto e comportano la perdita della garanzia. È esclusa qualsiasi responsabilità per danni ai materiali e alle persone che sono riconducibili a un uso dell'apparecchio contrario alle indicazioni descritte nelle presenti istruzioni per l'uso. Ci si riserva di apporre modifiche al design tecnico e al modello in seguito al costante sviluppo e al miglioramento del prodotto, senza che vi sia alcuna necessità di una preventiva comunicazione.

Si declina qualsiasi responsabilità in relazione a danni causati da un uso non conforme alla destinazione. Anche in questo caso viene poi meno il diritto alla garanzia.

Sicurezza

Leggere le presenti istruzioni con attenzione prima della messa in funzione / dell'utilizzo del dispositivo e conservare le istruzioni sempre nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o presso il dispositivo stesso!

- Non utilizzare il dispositivo in ambienti con pericolo di esplosione.
- Non utilizzare il dispositivo in atmosfere aggressive.
- Non utilizzare mai il dispositivo in un forno a microonde!
- Non immergere il dispositivo sott'acqua. Non lasciar penetrare liquidi all'interno del dispositivo.
- Il dispositivo deve essere utilizzato esclusivamente in un ambiente asciutto e in nessun caso con la pioggia o in una umidità relativa dell'aria al di sopra delle condizioni di funzionamento.
- Proteggere l'apparecchio dai raggi del sole costanti e diretti.
- Per l'utilizzo del dispositivo, utilizzare esclusivamente le sonde di misurazione originali.
- Non rimuovere alcuna indicazione sulla sicurezza, adesivo o etichetta dall'apparecchio. Mantenere le indicazioni sulla sicurezza, gli adesivi o le etichette in buone condizioni, affinché si possano leggere bene.
- Non aprire l'apparecchio con un attrezzo.
- Osservare le condizioni di stoccaggio e di funzionamento (vedi capitolo Dati tecnici).

Uso conforme alla destinazione

Utilizzare il dispositivo BT40 esclusivamente per misurare la temperatura di alimenti, nel rispetto dei dati tecnici.

Uso non conforme alla destinazione

Non utilizzare il dispositivo BT40 in aree a rischio d'esplosione o per la misurazione nei liquidi.

Non utilizzare il dispositivo in un forno a microonde.

Trotec declina qualsiasi responsabilità in relazione a danni causati da un uso non conforme alla destinazione. In questo caso il diritto alla garanzia si estingue.

È vietato apporre delle modifiche e fare delle installazioni o delle trasformazioni del dispositivo.

Qualifiche del personale

Personen, die dieses Gerät verwenden, müssen:

- die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel Sicherheit, gelesen und verstanden haben.
- essere consapevole dei pericoli che possono venirsi a creare lavorando con alimenti ad alte temperature, come per es. l'arrosto o il grill.

Pericoli residui



Pericolo!

Nel maneggiare il dispositivo, mantenere una distanza sufficiente dalle superfici calde.



Indossare dei guanti protettivi adatti, come per es. i guanti per il grill, per cucinare o per il forno.



Pericolo!

Non lasciare in giro distrattamente il materiale di imballaggio. Potrebbe diventare un gioco pericoloso per bambini.



Pericolo!

Questo apparecchio non è un giocattolo e non deve essere maneggiato da bambini.



Attenzione!

Tenere lontana la stazione base e il ricevitore dalle superfici calde. I dispositivi possono essere danneggiati dal calore.



Attenzione!

Non utilizzare la sonda di misurazione in grill chiusi o in forni con temperature superiori ai 200 °C. Il cavo della sonda di misurazione potrebbe venir danneggiato.



Pericolo!

Da questo apparecchio posso scaturire pericoli, se viene utilizzato in modo non corretto o non conforme alla sua destinazione da persone senza formazione! Tenere conto delle qualifiche del personale!



Attenzione!

Per evitare i danneggiamenti dell'apparecchio, non esporlo a temperature estreme, a una umidità estrema dell'aria o al bagnato.



Attenzione!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti corrosivi, abrasivi o solventi.

Informazioni relative all'apparecchio

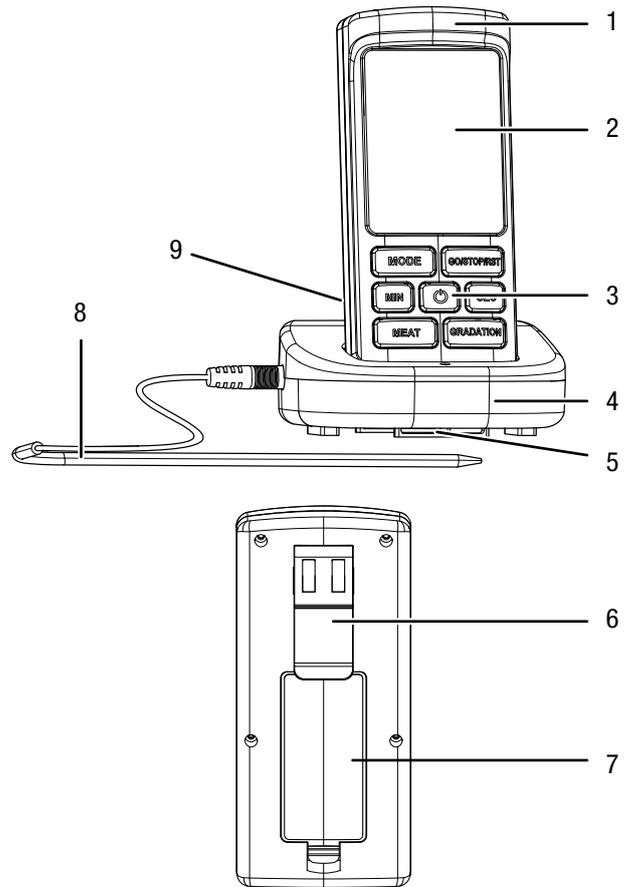
Descrizione del dispositivo

Il radio-termometro da barbecue BT40 serve per controllare in modo confortevole e senza cavi la temperatura durante la cottura su grill, degli arrosti e dei prodotti da forno.

Il dispositivo dispone di seguenti funzioni:

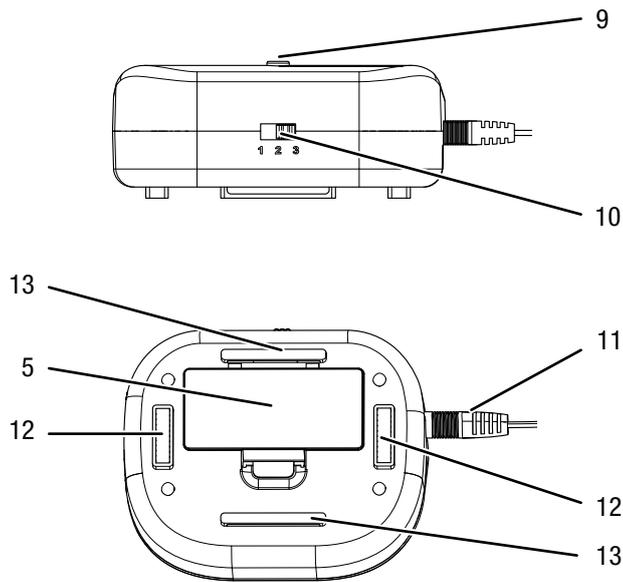
- Assistente per la cottura integrato per 8 tipi di carne o alimenti preselezionabili
- Fino a 5 livelli di cottura e temperatura di destinazione individuale regolabili
- Segnale acustico e cambio del colore sul display al raggiungimento del livello di cottura desiderato
- Portata segnale radio fino a 20 m
- Rilevatore di misurazione e cavi in acciaio inossidabili adatti a temperature fino a 200 °C (con grill o forni chiusi!)
- Display LC grande e di comoda lettura
- Funzione timer e cronometro
- Ricevitore posto sul manico con supporto magnetico e clip per tasche
- Stazione base con supporto magnetico e chiusura in velcro

Sintesi del dispositivo



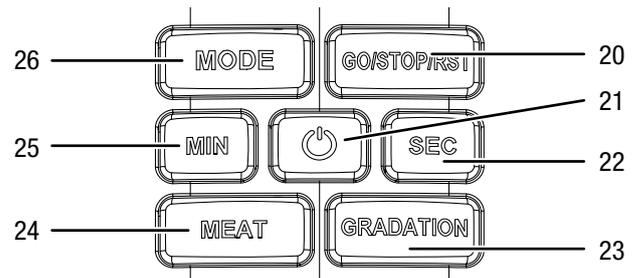
N.	Definizione
1	Ricevitore
2	Display
3	Quadro di controllo
4	Stazione base con supporto magnetico
5	Vano batterie stazione base
6	Clip per tasche con supporto magnetico
7	Vano batterie ricevitore
8	Sonda di misurazione
9	Interruttore collegamento radio

Stazione base vista posteriore



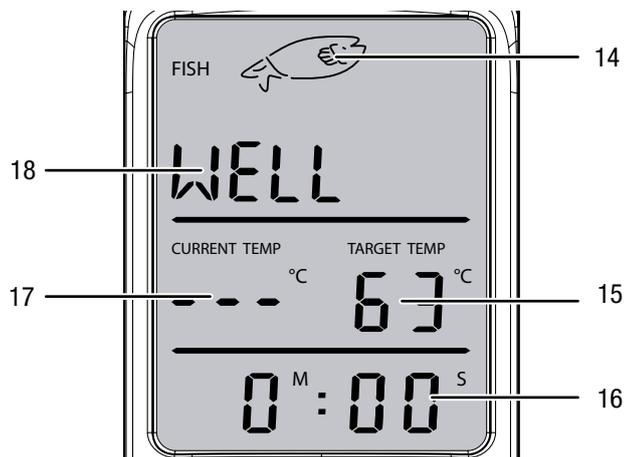
N.	Definizione
5	Vano batterie stazione base
9	Tasto collegamento radio
10	Selettore canale radio
11	Attacco sonda di misurazione
12	Supporto magnetico
13	Passante per chiusura in velcro

Quadro di controllo



N.	Definizione
20	Tasto <i>GO/STOP/RST</i>
21	Tasto <i>ON/OFF</i>
22	Tasto <i>SEC</i>
23	Tasto <i>GRADATION</i>
24	Tasto <i>MEAT</i>
25	Tasto <i>MIN</i>
26	Tasto <i>MODE</i>

Display



N.	Definizione
14	Visualizzazione tipo di alimento
15	Visualizzazione temperatura di destinazione in °C o °F
16	Visualizzazione minuti/secondi (cronometro o timer)
17	Visualizzazione della temperatura in °C o °F
18	Visualizzazione del livello di cottura desiderato

Dati tecnici

Parametri	Valore
Definizione del dispositivo	BT40
Peso (con batteria)	Stazione base: 73 g Manico: 110 g
Misure (Altezza x Larghezza x Profondità)	Stazione base: 35 x 86 x 66 (mm) Manico: 112 x 52 x 25 (mm)
Alimentazione elettrica	Stazione base: 2 x batterie AAA 1,5 V Manico: 2 x batterie AAA 1,5 V
Intervallo di misurazione temperatura	0 °C fino a 250 °C (32 °F fino a 482 °F)
Risoluzione dell'intervallo di misurazione temperatura	1 °C / 1 °F
Raggio d'azione	max. 20 m
Categoria ricevitore	3
Tempo di risposta	fino a 30 s ¹⁾
Precisione	± 4%
Condizioni di funzionamento	0 °C fino a 50 °C (32 °F fino a 122 °F) con 10% fino a 80% u.r.
Requisiti per lo stoccaggio	-10 °C fino a +50 °C (14 °F fino a 122 °F)

¹⁾ Se la temperatura cambia di poco, il cambiamento della temperatura viene trasmessa ogni 30 secondi. Se la temperatura cambia in modo veloce, viene trasmessa ogni 2 secondi dal sensore. La trasmissione dei valori di misurazione può essere riconosciuta dal LED lampeggiante sulla stazione base.

Dotazione

- 1 x stazione base
- 1 x ricevitore
- 1 x sonda di misurazione in acciaio inossidabile
- 1 x chiusura in velcro
- 4 x batterie AAA 1,5 V
- 1 x istruzioni in breve

Trasporto e stoccaggio

Trasporto

Per trasportare l'apparecchio, utilizzare una borsa adatta che protegga l'apparecchio da influenze esterne.

Immagazzinaggio

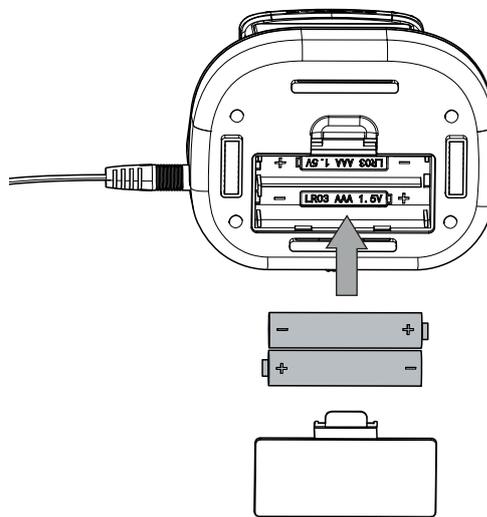
In caso di non utilizzo del dispositivo, osservare seguenti condizioni di stoccaggio:

- asciutto.
- in un posto protetto dalla polvere e dall'irraggiamento diretto del sole.
- eventualmente, con un involucro che lo protegge dalla polvere che può penetrarci.
- Rimuovere le batterie dall'apparecchio.

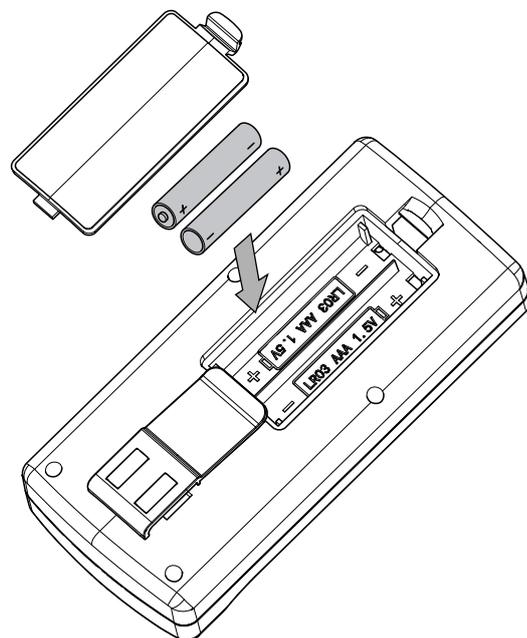
Comando

Inserimento delle batterie

- Stazione base



- Dispositivo



Accensione del dispositivo

1. Premere per circa 3 secondi il tasto ON/OFF (21) sul dispositivo.
 - ⇒ Si sente un breve segnale acustico.
 - ⇒ Il dispositivo è acceso.

Creazione del collegamento radio tra il dispositivo e la stazione base

Esiste la possibilità di far funzionare parallelamente fino a 3 dispositivi (stazione base con manico ricevitore) nell'ambito dello stesso raggio radio. Affinché i dispositivi non si disturbino a vicenda, sulla corrispondente stazione base è possibile scegliere tra 3 diversi canali radio.

Per stabilire il collegamento radio tra la stazione base e il ricevitore, procedere in seguente modo:

1. Collegare la sonda di misurazione alla stazione base.
2. Impostare il canale radio desiderato sull'interruttore (9).
3. Premere per ca. 3 secondi il tasto per il collegamento radio sulla stazione base.
 - ⇒ Si accende il LED rosso sulla stazione base.
 - ⇒ Nella visualizzazione per la temperatura attuale (17) sul ricevitore appare il valore misurato.

Se con la temperatura attuale (17), nella visualizzazione del ricevitore vengono ancora visualizzate 3 barre, o la stazione base non è stata accesa o il sensore temperatura non è stato collegato a quest'ultima o il canale radio non è stato impostato correttamente. Controllare il collegamento della sonda di misurazione con la stazione base. Selezionare un altro canale radio e ripetere i passaggi 1 fino a 3.

Misurazione della temperatura

Avvertenza:

Il termometro può visualizzare le temperature nell'area tra i 0 °C e i 250 °C (tra i 32 °F e i 482 °F).

Se una temperatura misurata è inferiore ai 0 °C (32 °F), nella visualizzazione per la temperatura attuale (17) viene visualizzato *LLL*.

Se una temperatura misurata è superiore ai 250 °C (482 °F), nella visualizzazione per la temperatura attuale (17) viene visualizzato *HHH*. Rimuovere allora immediatamente la sonda di misurazione, per evitare danneggiamenti.



Pericolo!

Nel maneggiare il dispositivo, mantenere una distanza sufficiente dalle superfici calde.



Indossare dei guanti protettivi adatti, come per es. i guanti per il grill, per cucinare o per il forno.



Attenzione!

Tenere lontana la stazione base e il ricevitore dalle superfici calde. I dispositivi possono essere danneggiati dal calore.



Attenzione!

Non utilizzare la sonda di misurazione in grill chiusi o in forni con temperature superiori ai 200 °C. Il cavo della sonda di misurazione potrebbe venir danneggiato.

- ✓ Il manico e la stazione base sono accesi e collegati tramite radio.
1. Selezionare il tipo di carne o l'alimento, premendo il tasto Mode (26) finché sul display non viene visualizzato il tipo di carne o l'alimento desiderato.
 - ⇒ Sul display appare una figura e il termine inglese per il tipo di carne o l'alimento.
 2. Selezionare il livello di cottura desiderato, premendo il tasto *GRADATION*, finché sul display non viene visualizzato il livello di cottura desiderato.
 - ⇒ I livelli di cottura impostabili si trovano nella tabella seguente.
 3. Mettere in contatto la sonda di misurazione con l'alimento da cuocere.

Avvertenza:

Selezionare il punto più spesso dell'alimento da cuocere e inserire la sonda di misurazione dal lato nell'alimento da cuocere, in modo che quest'ultimo possa essere girato anche durante la misurazione.

Fare attenzione che con la punta della sonda di misurazione non venga toccato del grasso, della cartilagine o delle ossa, altrimenti la misurazione della temperatura potrebbe risultare falsata.

- ⇒ Quando viene raggiunta la temperatura di destinazione, si sente un segnale acustico e il display si accende in rosso.

Tipi di alimenti con temperature di destinazione preimpostate

Alimento	Visualizzazione sul display	Ben cotto WELL	Mediamente ben cotto M WELL	Medium MEDIUM	Mediamente cotto M RARE	Al sangue RARE
Manzo (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Agnello (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Vitello (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Maiiale (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Pesce (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Tacchino (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Pollo (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Impostazione manuale della temperatura di destinazione

1. Selezionare l'alimento e il livello di cottura, per il quale si desidera modificare la temperatura di destinazione.
2. Tenere premuto il tasto *MODE* (26) finché la visualizzazione della temperatura di destinazione *TARGET TEMP* (15) non lampeggia.
3. Premere il tasto *MIN* (25) oppure il tasto *SEC* (22) finché non è impostata la temperatura di destinazione desiderata. Tenendo premuti più a lungo questi tasti, la temperatura di destinazione viene aumentata o abbassata più velocemente.
4. Premere nuovamente il tasto *MODE* (26) per confermare la temperatura di destinazione impostata.

Impostazione del timer

Il dispositivo dispone di un timer che può essere utilizzato indipendentemente dall'utilizzo del sensore di misurazione della temperatura. Il tempo massimo che può essere impostato è di 99:59 (MIN:SEC).

1. Per abbassare il tempo, premere il tasto *MIN* (25) o il tasto *SEC* (22) finché non appare il tempo desiderato. Tenendo premuti più a lungo questi tasti, il tempo viene aumentato o abbassato più velocemente.
2. Premere il tasto *GO/STOP/RST* (20) per attivare il timer.
⇒ Quando il timer ha terminato il suo tempo, si sente un segnale acustico continuo e la visualizzazione per i minuti/secondi lampeggia.
3. Premere il tasto *GO/STOP/RST* (20) per confermare.
⇒ Il segnale acustico si spegne e la visualizzazione non lampeggia più.

Impostazione del cronometro

Il dispositivo dispone di un cronometro, che può essere utilizzato indipendentemente dall'utilizzo del sensore di misurazione della temperatura.

1. Premere il tasto *GO/STOP/RST* (20).
⇒ Il cronometro segna il tempo.
2. Premere nuovamente il tasto *GO/STOP/RST* (20) per fermare il cronometro.
3. Tenere premuto il tasto *GO/STOP/RST* (20) finché l'ora non torna su 0M:00S.

Passaggio della visualizzazione tra °C e °F

1. Premere il tasto *MODE* (26) per passare la visualizzazione della temperatura da °C a °F e viceversa.

Fissaggio del dispositivo con supporto magnetico o con chiusura in velcro



Attenzione!

Tenere lontana la stazione base e il ricevitore dalle superfici calde. I dispositivi possono essere danneggiati dal calore.

- Il ricevitore e/o la stazione base possono essere fissati su armature magnetiche (per es. frigorifero) tramite il supporto magnetico.
- La stazione base può essere fissata per es. sulla maniglia del forno o sul piedino d'appoggio di un grill, tramite la chiusura in velcro contenuta nella dotazione.
 - Per fare ciò, passare la chiusura in velcro attraverso le due asole (13) sulla parte inferiore della stazione base
 - Fissare la chiusura in velcro in modo che la stazione base non possa scivolare.

Spegnimento

1. Premere per circa 3 secondi il tasto ON/OFF (21) sul ricevitore.
 - ⇒ Si sente un breve segnale acustico.
 - ⇒ Il ricevitore è spento.
 - ⇒ La stazione base tenta per breve tempo di ricreare un nuovo collegamento con il ricevitore. E visto che non è possibile crearla, la stazione base poi si spegne automaticamente.
- In caso di non utilizzo prolungato, rimuovere le batterie dal ricevitore e dalla stazione base.

Manutenzione e riparazione

Pulizia



Pericolo!

Far raffreddare la sonda di misurazione e il cavo prima della pulitura.



Pulire il dispositivo con un panno umido, morbido e senza pelucchi. Fare attenzione che non penetri umidità all'interno dell'involucro. Non utilizzare spray, solventi, detergenti a base di alcool o abrasivi, ma solo acqua pulita per inumidire il panno.

Il dispositivo e i suoi componenti **non** sono adatti per essere puliti nella lavastoviglie.

Riparazione

Non apportare modifiche all'apparecchio e non montare pezzi di ricambio. Per la riparazione o per il controllo dell'apparecchio rivolgersi al produttore.

Sostituzione della batteria

La sostituzione della batteria è necessaria se lampeggia l'indicazione per lo stato della batteria o se non si riesce più ad accendere l'apparecchio (vedi capitolo Inserimento batterie).

Smaltimento



■ Gli apparecchi elettronici non devono essere gettati tra i rifiuti domestici, ma all'interno dell'Unione Europea devono essere smaltiti a regola d'arte – come da direttiva 2002/96/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 gennaio 2003 sui vecchi apparecchi elettrici ed elettronici. Al termine del suo utilizzo, vi preghiamo di smaltire questo apparecchio in base alle disposizioni di legge vigenti.

Dichiarazione di conformità

ai sensi della direttiva CE Bassa Tensione 2006/95/CE e della direttiva CE 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica.

Con la presente dichiariamo che l'apparecchio BT40 è stato sviluppato, costruito e prodotto in conformità con le direttive CE citate.

Il contrassegno **CE** si trova sul retro dell'apparecchio.

Produttore:

Trotec GmbH & Co. KG

Grebberer Straße 7

D-52525 Heinsberg

Telefono: +49 2452 962-400

Fax: +49 2452 962-200

E-mail: info@trotec.com

Heinsberg, il 09.12.2015



Detlef von der Lieck

Il Direttore

Trotec GmbH & Co. KG

Grebbener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com