

Thermomètre à rôti

 Mode d'emploi

Référence: 714 953

Modèle: BBQ2503

Fabriqué par: GREND S GmbH,
Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Allemagne)

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

 Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.

 Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

Le thermomètre à rôti sert à vérifier le degré de cuisson et la température lors de la préparation de différents types de viandes et d'autres aliments. Il est conçu pour des quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial.

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, le manque d'expérience et de connaissances les rendent inaptes à l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- En cas d'ingestion, les piles peuvent entraîner une intoxication mortelle. Si une pile est ingérée, elle peut causer de graves lésions internes dans les 2 heures, susceptibles d'entraîner la mort. Conservez donc les piles neuves et usagées ainsi que l'article hors de portée des enfants. Si vous soupçonnez quelqu'un d'avoir avalé ou introduit une pile dans son corps d'une quelconque façon, consultez immédiatement un médecin.

- Si l'un des aimants au dos du thermomètre se détache, tenez-le hors de portée des enfants. Toute personne ayant ingéré ou inhalé des aimants doit immédiatement consulter un médecin. Les aimants peuvent s'attirer mutuellement à l'intérieur du corps et occasionner des blessures graves.

- Tenez le capteur de température pointu et son câble de connexion hors de portée des enfants. Il y a notamment risque de blessure et d'étranglement!

- Tenez les petits éléments susceptibles d'être ingérés et le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque de blessure

- Le capteur de température est extrêmement pointu. Vous devez donc manipuler le capteur de température avec prudence et replacer le manchon protecteur sur la pointe du capteur après chaque utilisation afin d'éviter les blessures.

- Le capteur de température et le câble de connexion sont très chauds pendant l'utilisation. Danger: risque de brûlure! Utilisez toujours des maniques ou similaires pour enlever le capteur de température de l'aliment cuit. Ne touchez pas le capteur de température juste après l'avoir retiré de l'aliment.

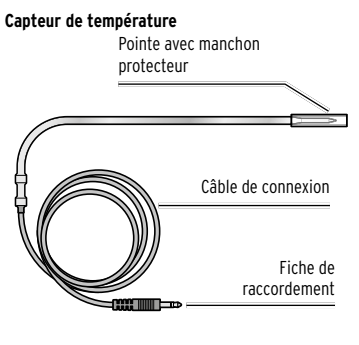
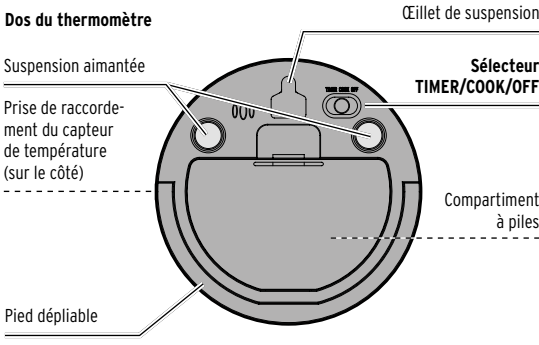
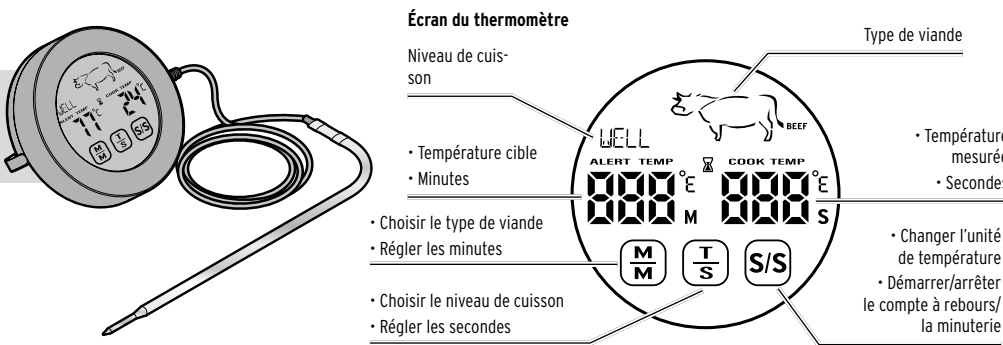
- Si une pile a coulé, évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. Le cas échéant, rincez à l'eau les endroits concernés et consultez sans délai un médecin.

- Il ne faut ni recharger, ni ouvrir, ni jeter au feu, ni court-circuiter les piles.

Risque de détérioration

- Le boîtier du thermomètre n'est pas résistant à la chaleur!

Il ne doit en aucun cas être mis au four ou sur un barbecue. Placez-le à une distance suffisante du four ou du barbecue chaud et éloignez-le des autres sources de chaleur. Disposez l'appareil de manière à ce qu'on ne puisse pas le faire tomber du plan de travail en tirant accidentellement sur le câble de connexion du capteur de température.



- ... accrochez le thermomètre, à savoir
 - avec les deux aimants au dos sur une surface métallique (réfrigérateur ou autre) ou
 - avec l'œillet de suspension à un clou/crochet.

Mode d'alarme de température (COOK)

Dans ce mode, vous indiquez le type de viande et le niveau de cuisson souhaité. Le thermomètre détermine la température de cuisson appropriée et émet un signal d'alarme dès que celle-ci est atteinte ou dépassée.

► Poussez le sélecteur sur **COOK** pour allumer le thermomètre en mode d'alarme de température.

L'écran affiche brièvement toutes les indications et un bip retentit. Ensuite, l'éclairage de l'écran s'éteint et l'écran de démarrage du mode d'alarme de température s'affiche.

Régler le type de viande et le niveau de cuisson

1. Appuyez sur la touche **M/M** autant de fois que nécessaire pour que le type de viande souhaité s'affiche à l'écran.

Les types de viande changent dans l'ordre suivant: BEEF (bœuf) > PORK (porc) > FISH (poisson) > VEAL (veau) > LAMB (agneau) > CHICKEN (poulet) > TURKEY (dinde) > HAMBURG (steak haché) > PGM. Sous PGM, vous pouvez régler manuellement la température cible souhaitée, voir la section «Régler manuellement la température cible (PGM)».

2. Appuyez sur la touche **T/S** pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité.

Les niveaux de cuisson changent dans l'ordre suivant: **WELL** (très cuit) > **M WELL** (à point) > **MEDIUM** (cuit) > **M RARE** (saignant) > **RARE** (bleu).

L'écran affiche à gauche la température cible (**ALERT TEMP**) pré-réglée par l'appareil pour votre sélection, pour laquelle le signal d'alarme doit retentir lorsqu'elle est atteinte ou dépassée.

 Les niveaux de cuisson non recommandés pour un type de viande ne sont pas disponibles. Par exemple, pour le type de viande poulet, vous pouvez régler uniquement **WELL** comme niveau de cuisson, et pour le porc uniquement **WELL**, **M WELL**, **MEDIUM** et **M RARE**. Vous trouverez un aperçu dans le tableau «Aperçu des niveaux et températures de cuisson».

Régler manuellement la température cible (PGM)

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche **M/M** jusqu'à ce que **PGM** s'affiche à l'écran.

2. Maintenez la touche **S/S** enfoncée jusqu'à ce qu'un bip retentisse et que la température cible se mette à clignoter.

3. Réglez la température cible souhaitée en appuyant sur les touches **M/M** (croissante) ou **T/S** (décroissante).

4. Appuyez 1 x brièvement sur la touche **S/S** pour confirmer la température.

 Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant env. 30 secondes lors du réglage, la dernière valeur réglée est enregistrée.

Modifier l'unité de température (°C / °F)

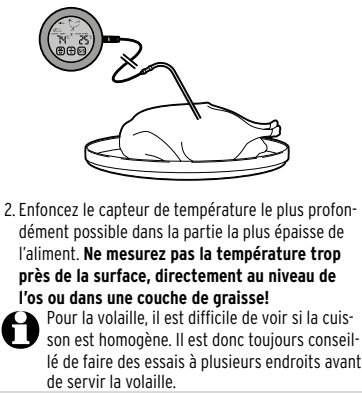
Par défaut, le thermomètre est pré-réglé en degrés Celsius (°C). Mais vous pouvez aussi afficher la température mesurée en degrés Fahrenheit (°F).

► Appuyez 1x brièvement sur la touche **S/S** pour passer d'une unité à l'autre

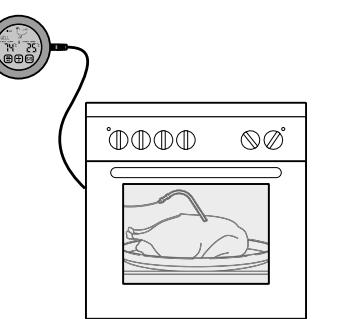
À chaque fois que vous éteignez puis rallumez l'appareil, la température est à nouveau affichée en °C.

Mesurer la température

1. Retirez le manchon protecteur de la pointe du thermomètre. La température actuellement mesurée (**COOK TEMP**) s'affiche à droite de l'écran.



Aperçu des niveaux et températures de cuisson									
	BEEF (bœuf)	PORK (porc)	FISH (poisson)	VEAL (veau)	LAMB (agneau)	CHICKEN (poulet)	TURKEY (dinde)	HAMBURG (steak haché)	PGM (manuel)
WELL	77 °C	77 °C	63 °C	77 °C	77 °C	74 °C	74 °C	71 °C	----
M WELL	74 °C	74 °C	----	74 °C	74 °C	----	----	----	----
MEDIUM	71 °C	71 °C	----	71 °C	71 °C	----	----	----	----
M RARE	63 °C	63 °C	----	63 °C	63 °C	----	----	----	----
RARE	60 °C	----	----	60 °C	60 °C	----	----	----	----



3. Enfourez l'aliment et **placez le thermomètre à l'extérieur du four!** Suspendez-le p. ex. à une surface métallique ou à un clou/crochet ou posez-le sur le plan de travail. Maintenez une distance suffisante avec les plaques de cuisson chaudes ou d'autres sources de chaleur! La porte du four fermée maintient le câble de connexion du capteur de température en position.

 **Si vous utilisez le thermomètre pour un barbecue, notez que:** Placez le thermomètre à une distance suffisante du barbecue. Le câble de raccordement résiste à la chaleur, mais disposez-le de manière à ce qu'il ne puisse pas entrer en contact avec les flammes et que l'appareil ne puisse pas être tiré par le câble de la surface où il se trouve.

4. Observez la température actuelle sur l'écran.

Dès que la température cible est atteinte, un signal d'alarme composé de deux bips par seconde retentit. En plus, l'éclairage de l'écran clignote pendant env. 10 secondes.

Vous pouvez interrompre l'alarme en appuyant sur une touche quelconque pendant env. 10 secondes. Si la température de l'aliment ne descend pas en dessous de la température cible pendant ce temps, l'alarme retentit à nouveau.

Lorsque la température est à nouveau inférieure à la température cible définie, l'alarme s'arrête automatiquement.

Après la cuisson

 **PRUDENCE** - risque de blessure

- Juste après l'utilisation, le capteur de température et le câble de connexion sont très chauds. Ne touchez le capteur de température qu'avec des maniques ou similaire.

► Retirez avec précaution le capteur de température de l'aliment et laissez-le refroidir.

Éteindre l'appareil

► Pour éteindre l'appareil, poussez le sélecteur sur **OFF**.

Mode minuterie (TIMER)

Dans ce mode, vous réglez un compte à rebours à la fin duquel un bip doit retentir. Il est possible de régler n'importe quelle durée de 0 à 99 minutes et 59 secondes. Vous pouvez aussi utiliser le thermomètre comme chronomètre.

► Poussez le sélecteur sur **TIMER** pour allumer le thermomètre en mode minuterie.

L'écran de démarrage du mode minuterie s'affiche.

Régler le compte à rebours

- Réglez les minutes en appuyant plusieurs fois sur la touche **M/M**.
- Réglez les secondes en appuyant plusieurs fois sur la touche **T/S**.

 Si vous maintenez **M/M** ou **T/S** enfoncé, la durée affichée avance plus rapidement.

3. Appuyez 1 x brièvement sur la touche **S/S** pour démarrer le compte à rebours. La durée réglée s'écoule.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal d'alarme retentit pendant env. 30 secondes et **00:00** clignote à l'écran.

4. Appuyez sur une touche quelconque pour éteindre l'alarme. La durée du compte à rebours réglée s'affiche à nouveau sur l'écran.

► Appuyez 1 x brièvement sur la touche **S/S** pour stopper le compte à rebours avant la fin.

Remettre l'affichage à zéro (RESET)

► Appuyez simultanément sur les touches **M/M** et **T/S** pour réinitialiser l'affichage à **00:00**.

Régler le chronomètre

► Le cas échéant, réglez l'affichage sur **00:00**.

► Appuyez 1 x brièvement sur la touche **S/S** pour démarrer le chronomètre. Rappuyez sur la touche pour interrompre, reprendre ou arrêter le chronométrage.

Réinitialisation en cas de dysfonctionnement (Reset)

Tenez le thermomètre à rôti à l'écart des perturbations électromagnétiques émises par ex. par les émetteurs/récepteurs, téléphones portables, etc., car elles peuvent provoquer des dysfonctionnements et l'affichage de valeurs erronées. Si le thermomètre à rôti affiche des valeurs manifestement erronées, réinitialisez l'appareil et changez-le d'emplacement si nécessaire. Le thermomètre est ensuite de nouveau prêt à fonctionner.

► Sortez les piles de l'appareil, attendez env. 30 secondes, puis remettez les piles dans l'appareil comme indiqué au point «Insérer/remplacer les piles».

Nettoyage

 **PRUDENCE** - risque de blessure

- Laissez suffisamment refroidir le capteur de température avant de le nettoyer.

REMARQUE

- risque de détérioration
- Ne plongez jamais le câble de connexion et la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne touchez pas le boîtier du thermomètre avec les mains mouillées et protégez l'appareil de l'humidité et de la pluie, sous peine de dysfonctionnements et de détérioration du système électronique.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

► Laissez le capteur de température avec le câble de connexion refroidir suffisamment, puis séparez-le du thermomètre en retirant la fiche de la prise de raccordement située sur le côté.

Nettoyer le boîtier du thermomètre

► Si nécessaire, essayez le boîtier du thermomètre avec un chiffon légèrement humide.

Nettoyer le capteur de température

- Nettoyez le capteur de température à l'aide d'un chiffon doux mouillé d'eau chaude et en utilisant si nécessaire un produit vaisselle doux. Le capteur de température ne va pas au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement le capteur de température.
- Remettez ensuite le manchon protecteur sur la pointe du capteur de température.

Problèmes/solutions

L'appareil ne fonctionne pas.

- Les piles sont-elles usées/absentes? Insérez des piles (neuves) comme décrit sous «Insérer/remplacer les piles».

LLL s'affiche comme étant la température mesurée

- Le capteur de température n'est pas raccordé. Vérifiez la connexion ou raccordez le capteur de température comme décrit sous «Raccorder le capteur de température».

Caractéristiques techniques

Modèle:	BBQ2503
Référence:	714 953
Pile:	2x LR03 (AAA)/1,5V (Zn/MnO ₂)
Unités de mesure de la température:	degrés Celsius (°C) degrés Fahrenheit (°F)
Plage de mesure:	de -30 °C à +250 °C de -58 °F à 482 °F
Intervalles de mesure:	intervalles de 1 °C / intervalles de 1 °F
Fabriqué par:	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg Germany (Allemagne)

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.

Élimination

L'article, son emballage et les piles fournies sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

 Les **appareils**, ainsi que les piles, ordinaires ou rechargeables, et les batteries signalés par ce symbole, ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité. Les piles et batteries usagées doivent être remises aux centres de collecte de votre municipalité ou aux commerces spécialisés vendant des piles.

Informations sur les piles

Fabricant:
CHANGZHOU ANYIDA POWER TECHNOLOGY CO., LTD
No.1 East Road, Louxia Industrial Park, Rulin Town, Jintan District, Changzhou, Jiangsu Province, China
www.anyida-power.com
zoe@anyida-power.com
Trademark: Daily-Max
Modèle: Daily-Max LR03 AAA 1,5V
Date de fabrication 2025/05
Fabriqué en Chine

