

Thermomètre numérique pour barbecue

Mode d'emploi

Avis importants

Lisez soigneusement le mode d'emploi avant d'utiliser le thermomètre pour barbecue pour la première fois. Gardez le manuel dans un endroit sûr pour des consultations futures. Lorsque vous passez le thermomètre à une autre personne, pensez à joindre ce mode d'emploi.

- On décline toute responsabilité en cas de dommages lorsque l'utilisation du thermomètre s'écarte de son but originel, s'il est manipulé de manière incorrecte ou réparé par des personnes non agréées.
- Le thermomètre pour barbecue n'est pas un jouet pour enfants. Tenez-le donc toujours hors de portée des enfants.
- Attention: la sonde de température devient très chaude pendant l'emploi! Ne touchez jamais la sonde de température chaude à mains nues.
- Le thermomètre est seulement destiné pour la grillade. Ne l'utilisez jamais dans un four fermé.
- Le thermomètre ne résiste pas à l'eau. Ne le plongez donc pas dans l'eau pour le nettoyer, et ne le mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez le thermomètre seulement avec un chiffon doux et humide.
- N'exposez pas le thermomètre à la pluie ni à l'humidité.
- Nettoyez la sonde de température après chaque emploi. Laissez-la d'abord refroidir entièrement.
- Faites attention à ne pas faire tomber le thermomètre, et à ne pas l'exposer à des chocs violents.
- N'essayez jamais de démonter le thermomètre et de le réparer vous-même. Pour tout problème de fonctionnement, adressez-vous seulement à du personnel qualifié.

Mise en place de la pile

1. Le thermomètre est alimenté par une pile du type AAA/LR03/Mignon (non comprise dans la livraison).
2. Ouvrez le compartiment de la pile au dos du thermomètre en poussant le couvercle dans la direction de la flèche.
3. Insérez la pile dans le compartiment et fermez le couvercle.
4. Il faut remplacer la pile lorsque l'affichage devient faible et moins lisible.

- Insérez la pile toujours avec la polarité correcte dans le compartiment.
- Retirez immédiatement la pile de son logement lorsqu'elle est déchargée.
- Retirez les piles rechargeables du compartiment avant de les recharger, et chargez-les avec un chargeur de piles externe.
- Retirez également la pile lorsque vous n'utilisez pas le thermomètre pendant une période prolongée, afin de ne pas endommager ses composants intérieurs par d'éventuelles fuites d'acide.
- Tenez la pile hors de portée des enfants.
- Les piles rechargeables sont à charger sous surveillance d'un adulte.
- Ne chargez pas des piles non rechargeables.
- Ne démontez et ne court-circuitez jamais la pile, et ne la jetez pas au feu.
- Les piles et accus usés sont des déchets spéciaux et ne doivent pas être jetés aux ordures ménagères. Ramenez-les au point de vente ou dans un autre point de collecte où elles sont éliminées de manière adéquate et sans nuire à l'environnement.

Installation

Le thermomètre possède sur son côté postérieur un support rabattable. Il peut être attaché à une surface métallique à l'aide de l'aimant, et accroché au mur grâce au trou pour crochet.

Emploi du thermomètre

1. Allumez le thermomètre en plaçant l'interrupteur inférieur sur son côté postérieur sur la position «ON».
2. Réglez l'interrupteur supérieur sur la position «COOK».
3. Branchez le câble avec la sonde de température à la prise jack de 2.5 mm sur le côté droit du thermomètre. Le câble résiste à la chaleur jusqu'à 300 °C.
4. L'afficheur indique la température en degrés Celsius et Fahrenheit. Vous pouvez commuter entre °C et °F en appuyant sur la touche °C/°F.
5. Réglez la température du gril désirée (0–300 °C) en appuyant sur les touches «+» et «-».
6. Insérez la sonde de température dans la viande. La section gauche de l'afficheur indique la température actuelle de la viande. Vous entendez un signal acoustique lorsque la viande a atteint la température réglée.

Emploi de la minuterie

1. Réglez l'interrupteur supérieur au dos du thermomètre sur la position «TIMER».
2. Réglez la durée de la minuterie (au maximum 99 minutes et 59 secondes) en appuyant sur les touches «MIN» e «SEC».
3. Appuyez sur la touche °C/°F pour commencer le comptage à rebours et pour l'arrêter.
4. Vous entendez un signal acoustique lorsque la minuterie arrive à zéro. Appuyez sur la touche °C/°F pour éteindre le son.
5. L'afficheur indique ensuite de nouveau la durée de la minuterie réglée. Appuyez simultanément sur les touches «MIN» et «SEC» pour remettre la minuterie à zéro.

Température recommandée pour différentes sortes de viande

Viande	Température idéale en °C
Filet de boeuf (rare, à point)	38 – 55 °C
Roastbeef	85 – 90 °C
Poitrine de boeuf	90 – 95 °C
Filet de veau	50 – 55 °C
Dos de veau	50 – 55 °C
Rôti de veau	68 – 74 °C
Rôti de porc	70 – 75 °C
Echine de porc	55 – 60 °C
Cuisse de mouton, à point	65 – 70 °C
Cuisse de mouton, bien cuite	80 – 85 °C
Rôti de gibier	75 – 80 °C
Rôti de sanglier	75 – 78 °C
Poulet	80 – 85 °C
Canard	80 – 90 °C
Dinde	80 – 90 °C

Spécifications techniques

Modèle:	KH-TH005 (art. 8277738)
Alimentation:	1 pile AAA/LR03/Micro
Plage de mesure de la température:	0 °C–300 °C (32 °F–572 °F)
Réglage de la minuterie:	max. 99 minutes et 59 secondes
Dimensions:	8.0 × 8.0 × 1.8 cm
Poids:	64 g (sans pile)
Longueur du câble:	ca. 100 cm

Sous réserve d'erreurs et de modifications techniques.



Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.