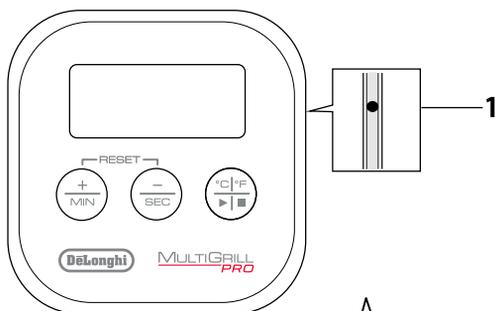
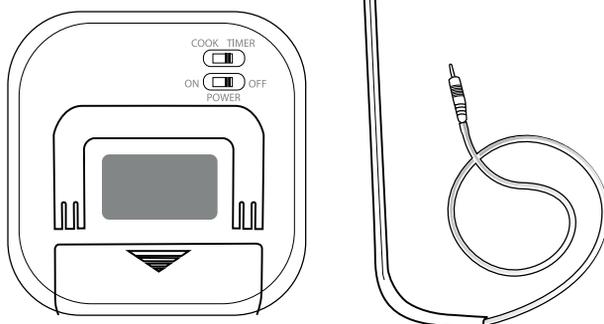


THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

Vue de face



Vue de dos



THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE

Merci d'avoir acheté notre thermomètre numérique pour aliments. Grâce à la grande plage de mesure, ce thermomètre peut être utilisé pour diverses applications.

Introduction ou remplacement de la pile

- Le thermomètre utilise une pile de type LR03 AAA.
- Retirez le couvercle en le tirant vers le haut, insérez la pile en veillant à respecter les polarités.
- Remettez le couvercle en place en appuyant dessus.
- Remplacez la pile lorsque la luminosité de l'écran diminue.
- Les piles usagées doivent être recyclées conformément à la loi en vigueur, car elles représentent un danger pour l'environnement.

AVERTISSEMENTS :

- La pointe de la sonde est tranchante. Soyez très prudent lorsque vous manipulez et insérez la sonde dans les aliments. Tenez la sonde hors de portée des enfants.
- Risque chimique. Tenez les piles hors de portée des enfants.

- Même les piles usagées peuvent causer des blessures.
- Ne jetez pas les piles au feu. Les piles pourraient exploser ou libérer les substances qu'elles contiennent.
- N'utilisez jamais le thermomètre dans un four fermé.
- Nettoyez soigneusement la sonde après chaque utilisation.
- Le thermomètre n'est pas étanche et ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. N'immergez pas complètement l'appareil dans l'eau. Il peut être nettoyé avec un chiffon humide.
- Tenez le corps du thermomètre loin des sources directes de chaleur.

MODE D'EMPLOI

Comment utiliser le thermomètre numérique

- 1) Déplacez l'interrupteur « POWER » à l'arrière du thermomètre numérique sur la position « ON » et l'autre interrupteur sur la position « COOK ».
- 2) Branchez le fil sur le côté du thermomètre numérique (fig. 1). Le fil est résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C (482 °F).

- 3) L'écran indique la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour sélectionner l'unité de mesure préférée, appuyez sur °C/°F.
- 4) Pour régler la température souhaitée, appuyez sur + (pour augmenter la température) ou sur - (pour diminuer la température).
- 5) Insérez la sonde dans la partie centrale de l'aliment à cuire. La température des aliments est affichée à gauche de l'écran. Lorsque les aliments atteignent la température préréglée, le thermomètre émet un signal sonore.

Informations utiles

Minuterie : max. 99 minutes et 59 secondes.

Thermomètre pour aliments : max. 250 °C (482 °F)

La minuterie/thermomètre dispose d'un aimant à l'arrière pour pouvoir être fixé, par exemple, au réfrigérateur.

Comment utiliser la minuterie

- 1) Placez l'interrupteur à l'arrière du thermomètre sur la position TIMER.
- 2) L'écran affiche les minutes (MIN) et les secondes (SEC). Pour régler les minutes, appuyez sur MIN. Pour régler les secondes, appuyez sur SEC.
- 3) Pour démarrer et arrêter la minuterie, appuyez sur ► | ■. La minuterie lance le compte à rebours et l'affiche à l'écran. Une fois le temps préréglé écoulé, le thermomètre émet un signal sonore.
- 4) Pour réinitialiser la minuterie, maintenez enfoncés simultanément **MIN** et **SEC**.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES POUR LES ALIMENTS

Aliment		Température °C
entrecôte / filet de bœuf	saignant à point bien cuit	de 50°C à 55°C de 56°C à 65°C de 66°C à 70°C
steak haché de bœuf		72°C
saucisse de bœuf		75°C
filet de porc	à point bien cuit	de 65°C à 71°C 72°C
blanc de poulet		75°C
steak haché de poulet/dinde		75°C
coq		75°C
côtelettes d'agneau	à point bien cuites	de 60°C à 65°C de 66°C à 70°C
veau		de 70°C à 75°C
steak de thon	à point bien cuit	de 48°C à 54°C de 55°C à 60°C
filet de saumon		de 62°C à 65°C