

Thermomètre Four Sans Fil

Référence 603826

## Caractéristiques

- 0+300°C / +32+572°F
- Résolution : 1°
- Portée du signal d'alarme 20 m
- Sonde inox coudée étanche : 180 mm - Ø 2.5 mm
- Câble inox étanche : 105 cm
- Timer 23H-59M-59S
- Horloge
- Rétro-éclairage
- Alarme
- Attache
- 4 piles LR03AAA non fournies
- En blister French Cooking



## Mode d'emploi

### MISE EN SERVICE

Placez 2 piles dans le thermomètre et 2 piles dans la base émettrice. Au dos du thermomètre et en dessous de la base, réglez le curseur sur [ON]. Connectez la sonde à la base : une LED rouge clignote sur le devant de la base émettrice. Appuyez sur [MODE] pour choisir l'unité de mesure °C ou °F.

### RÉGLAGES

Le thermomètre dispose de températures pré-réglées selon les viandes. Il est également possible de régler votre propre température de cuisson selon le mode opératoire suivant. Appuyez sur [MODE] pendant 3 secondes, un signal sonore se déclenche et la température sous [TARGET TEMP] clignote. Appuyez sur [MIN] ou [SEC] pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Appuyez de nouveau sur [MODE] pour valider vos réglages. Quel que soit le mode de réglage choisi, l'alarme se déclenche quand la température est atteinte.

### LES TEMPÉRATURES

[CURRENT TEMP] est la température relevée par la sonde quel que soit l'endroit où elle est située : si vous emmenez votre thermomètre dans n'importe quel endroit de la maison ou à l'extérieur, il vous indiquera la température ambiante. Lorsqu'il est en marche dans le four, il vous indique la température de la cuisson. [TARGET TEMP] est la température de consigne que vous avez programmée.

### FONCTION TIMER & DÉCOMPTEUR DE TEMPS

En appuyant sur [START/STOP], le compteur de temps se met en route. En appuyant sur [MIN] ou [SEC] vous mettez en marche le décompteur de temps. Vous pouvez le programmer jusqu'à 99 minutes et 59 secondes. Il peut fonctionner simultanément et indépendamment de la cuisson. Appuyez sur [CLEAR] pour remettre à zéro.

### RÉTRO-ÉCLAIRAGE DE L'ÉCRAN

En appuyant sur le bouton [LIGHT] en haut du thermomètre, l'écran s'éclaire. Attention à cette fonction qui est très gourmande en énergie.

### QUALITÉ ET PORTÉE DU SIGNAL

Le signal peut fonctionner jusqu'à 15-20 mètres de l'émetteur. Toutefois, cela dépend de l'environnement. Des murs ou des portes peuvent altérer le signal. Dans la plupart des cas, une porte en verre fermée coupera le signal, en se rapprochant de l'émetteur ou en ouvrant la porte, le signal reprendra. Si vous perdez le signal, éteignez le thermomètre et rallumez-le.

### STOCKAGE DU THERMOMÈTRE

Vous pouvez soit le poser sur son socle, soit accrocher séparément le socle et le thermomètre grâce au système d'accrochage prévu sous le socle et au dos du thermomètre.

### PRÉCAUTIONS DE NETTOYAGE

La sonde peut être lavée à grande eau jusqu'à la jonction du câble, néanmoins, pour retirer les éventuelles graisses du câble et du thermomètre, utilisez uniquement un chiffon humide. Faire extrêmement **ATTENTION** à ne pas mouiller la fiche de connexion qui relie le câble à la base.

Appuyer sur [MEAT] pour afficher les viandes pré-réglées

1- Beef	--> Bœuf	5- Pork	--> Porc
2- Lamb	--> Agneau	6- Turkey	--> Dinde
3- Veal	--> Veau	7- Chicken	--> Poulet
4- Hamburger	--> Hamburger	8- Fish	--> Poisson

Appuyer sur [TASTE] pour afficher les modes de cuisson pré-réglés

Well	--> Bien cuit	M Rare	--> Saignant
M Well	--> Cuit	Rare	--> Bleu
Medium	--> A point		



Ne pas forcer la sonde. Ne pas mettre le boîtier à l'intérieur du four. Ne pas immerger le boîtier dans l'eau. Nettoyer la sonde avec une lingette. Si l'affichage devient faible, remplacez les piles.

