

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Grillthermometers. Mit diesem praktischen Thermometers werden Ihre Steaks jetzt immer genau auf den Punkt gebraten und auch die dicksten Stücke müssen nicht mehr zur Probe angeschnitten werden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie das Grillthermometer optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

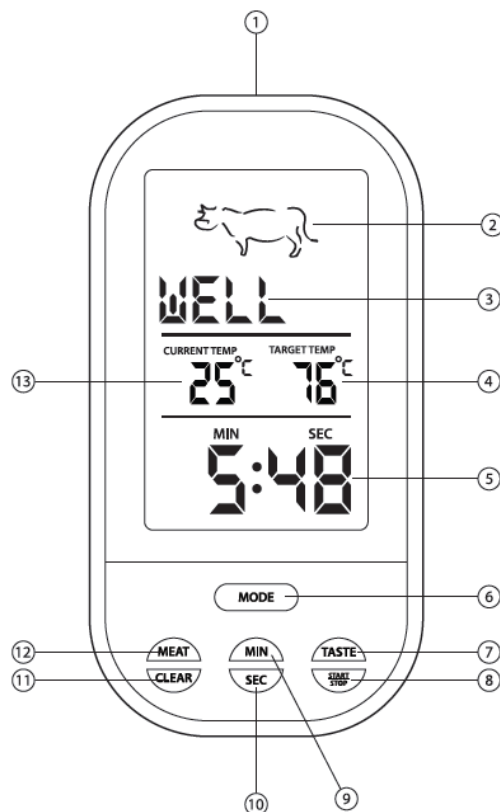
- Grillthermometer mit Temperaturfühler
- Display
- Bedienungsanleitung

**Technische Daten**

Stromversorgung des Thermometers	3 V (2 x AAA)
Stromversorgung des Displays	3 V (2 x AAA)
Funkfrequenz	433,92 MHz
Sendeleistung	10 mW
Maximaltemperatur	250°

**Produktdetails**

1. LIGHT: Schalten Sie hier die Displaybeleuchtung ein.
2. Hier wird die gewählte Fleischsorte angezeigt.
3. Hier wird der gewählte Garzustand angezeigt.
4. Hier wird die voreingestellte Zieltemperatur angezeigt.
5. Hier wird eine Stoppuhr angezeigt.
6. MODE: Wechseln Sie hier zwischen der Anzeige in Celsius und in Fahrenheit.
7. TASTE: Wählen Sie hier den Garzustand aus.
8. START/STOP: Starten Sie hier die Stoppuhr.
9. MIN: Geben Sie hier die Minuten ein.
10. SEC: Geben Sie hier die Sekunden ein.
11. CLEAR: Löschen Sie hier eine Eingabe.
12. MEAT: Wählen Sie hier die Fleischsorte.
13. Hier wird die aktuelle Temperatur des Grillguts angezeigt.



**Verwendung**

**Vorbereitung**

Öffnen Sie das Batteriefach an der Rückseite des Displays. Legen Sie zwei Batterien des Typs AAA ein. Beachten Sie dabei den Hinweis zur Polarität am Boden des Batteriefaches. Schließen Sie das Batteriefach wieder. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter neben dem Batteriefach auf ON.

Öffnen Sie das Batteriefach an der Unterseite der Thermometer-Schale. Legen Sie zwei Batterien des Typs AAA ein. Beachten Sie den Hinweis zur Polarität am Boden des Batteriefachs. Schließen Sie das Batteriefach wieder. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter neben dem Batteriefach auf ON.

**Anwendung**

Bereiten Sie das Grillgut vor. Sie können nun die voreingestellten Fleischsorten und die ihnen zugeordneten Garzeiten verwenden oder Ihre eigene Garzeit beziehungsweise Gartemperatur einstellen.

• **Verwendung der voreingestellten Garprogramme**

Wählen Sie mit der Taste MEAT das richtige Grillgut aus. Sie haben die Wahl zwischen folgenden Fleischorten:

	BEEF	Rindfleisch
	LAMB	Lammfleisch
	VEAL	Kalbfleisch
	HAMBURGER	Hamburger/Buletten
	PORK	Schweinefleisch
	TURKEY	Truthahn
	CHICKEN	Hühnerfleisch
	FISH	Fisch



Wählen Sie dann mit der Taste TASTE den gewünschten Garzustand aus. Sie haben die Wahl zwischen den Stufen blutig (Rare) rosa (Medium rare), Medium, durch (Medium well) und gut durch (Well done).

**HINWEIS:**

Bei einigen Fleischsorten sind nicht alle Garstufen vorhanden, da diese unter Umständen gesundheitsgefährdend sein können.

Nun können Sie mit dem Grillen beginnen. Stecken Sie den Temperaturfühler in das Grillgut. Nehmen Sie dieses vom Grill, wenn das Funk-Grillthermometer meldet, dass die Zieltemperatur erreicht wurde. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden.

- **Eigene Werte eingeben**

Stecken Sie den Temperaturfühler in das Grillgut. Halten Sie die Taste MODE gedrückt, bis die Zieltemperatur zu blinken beginnt. Verwenden Sie dann die Tasten MIN und SEC, um diese zu verändern: Drücken Sie MIN, um die Zieltemperatur zu erhöhen und SEC, um die Zieltemperatur zu verringern. Drücken Sie dann die Taste MODE, um diese Zieltemperatur zu speichern. Nehmen Sie das Grillgut vom Grill, wenn das Funk-Grillthermometer meldet, dass die aktuelle Temperatur die Zieltemperatur erreicht hat. Drücken Sie eine beliebige, um den Alarm zu beenden.

**Die Stoppuhr verwenden**

Drücken Sie die Taste START/STOP, um die Stoppuhr zu starten. Drücken Sie die Taste erneut, um die Stoppuhr anzuhalten. Drücken Sie anschließend die Taste CLEAR, um die Anzeige wieder auf Null zu setzen.

Sie können die Stoppuhr auch als Countdown-Timer verwenden. Stellen Sie dazu erst mit den Tasten MIN und SEC die gewünschte Zeit ein und starten Sie den Countdown mit der Taste START/STOP. Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.

**HINWEIS:**

Sie können das Grillthermometer auch für Braten im Backofen verwenden, wenn Sie nur den Temperaturfühler in den Backofen leiten.

**Reinigung**

Reinigen Sie den Temperaturfühler des Grillthermometers mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an das Kabel oder in das Gerät dringt. Reinigen Sie das Display vorsichtig mit einem feuchten Tuch.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

**Wichtige Hinweise zu Batterien und deren Entsorgung**

Batterien gehören **NICHT** in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zur fachgerechten Entsorgung zurückzugeben. Sie können Ihre Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde abgeben oder überall dort, wo Batterien der gleichen Art verkauft werden.

- Akkus haben eine niedrigere Ausgangsspannung als Batterien. Dies kann in manchen Fällen dazu führen, dass ein Gerät Batterien benötigt und mit Akkus nicht funktioniert.
- Batterien gehören nicht in die Hände von Kindern.
- Batterien, aus denen Flüssigkeit austritt, sind gefährlich. Berühren Sie diese nur mit geeigneten Handschuhen.
- Versuchen Sie nicht, Batterien zu öffnen und werfen Sie Batterien nicht in Feuer.
- Normale Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden. Achtung Explosionsgefahr!

- Verwenden Sie immer Batterien desselben Typs zusammen und ersetzen Sie immer alle Batterien im Gerät zur selben Zeit!
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzen.

**Wichtige Hinweise zur Entsorgung**

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

**Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3183-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU + (EU)2015/863, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Funkanlagen-Richtlinie 2014/53/EU befindet.

*Kurtasz, A.*

Qualitätsmanager  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3183 ein.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce thermomètre alimentaire. Avec ce produit pratique, vos steaks sont toujours cuits comme vous le désirez et même les plus gros pavés n'ont pas besoin d'être coupés pour vérifier la cuisson à l'intérieur.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

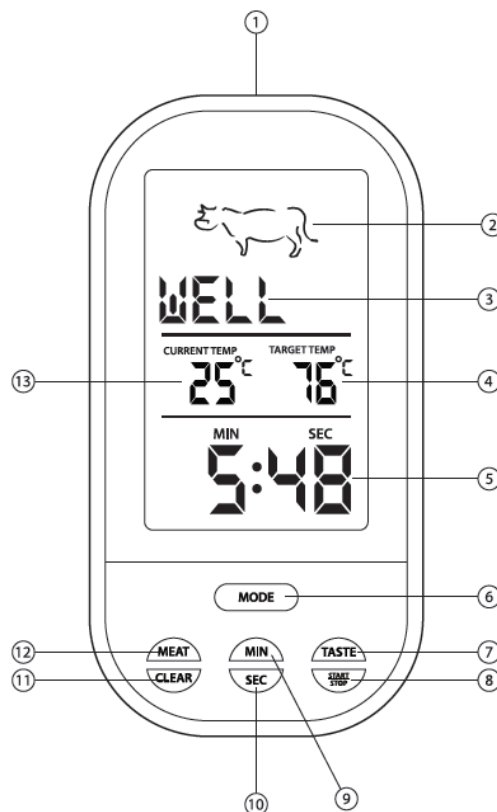
- Thermomètre alimentaire avec capteur de température
- Écran
- Mode d'emploi

**Caractéristiques techniques**

Alimentation du thermomètre	3 V (2 piles AAA)
Alimentation de l'écran	3 V (2 piles AAA)
Fréquence radio	433,92 MHz
Puissance d'émission	10 mW
Température maximale	250 °C

**Description du produit**

1. LIGHT : allumer l'éclairage de l'écran.
2. Afficher le type de viande.
3. Afficher le type de cuisson.
4. Afficher la température cible pré réglée.
5. Afficher le chronomètre.
6. MODE : basculer entre les degrés Celsius et Fahrenheit.
7. TASTE : choisir le type de cuisson.
8. START/STOP : démarrer le chronomètre.
9. MIN : saisir les minutes.
10. SEC : saisir les secondes.
11. CLEAR : effacer une saisie.
12. MEAT : choisir le type de viande.
13. Afficher la température actuelle de la viande.



**Utilisation**

**Préparation**

Ouvrez le compartiment à piles situé au dos de l'écran. Insérez deux piles AAA. Respectez les consignes de polarité inscrites dans le fond du compartiment à piles. Refermez ensuite le compartiment à piles. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur ON.









Ouvrez le compartiment à piles situé sous la coque du thermomètre. Insérez deux piles AAA. Respectez les consignes de polarité inscrites dans le fond du compartiment à piles. Refermez ensuite le compartiment à piles. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur ON.

**Utilisation**

Préparez votre viande. Vous pouvez utiliser les types de viandes et les temps de cuisson programmés ou régler le temps et une température de cuisson personnalisée.

**Utilisation des programmes de cuissons préprogrammés**

Choisissez le type de viande en appuyant sur la touche MEAT. Vous disposez des types de viandes suivants :

	BEEF	Bœuf
	LAMB	Agneau
	VEAL	Veau
	HAMBURGER	Hamburger / Boulettes
	PORK	Porc
	TURKEY	Dinde
	CHICKEN	Poulet
	FISH	Poisson

Appuyez sur la touche TASTE pour choisir le type de cuisson voulu. Vous avez le choix entre saignant (Rare), rose (Medium Rare), à point (Medium Well) et bien cuit (Well Done).

**NOTE :**

*Pour certaines viandes, toutes les cuissons ne sont pas disponibles car elles pourraient être dangereuses pour la santé.*

Vous pouvez commencer à griller votre viande. Enfoncez le thermomètre dans la viande. Retirez la viande du grill quand le thermomètre indique que la température cible est atteinte. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.

**Cuisson personnalisée**

Enfoncez le thermomètre dans la viande. Maintenez la touche MODE enfoncée jusqu'à ce que la température cible clignote. Utilisez ensuite les touches MIN et SEC pour les modifier : appuyez sur MIN pour augmenter la température cible et SEC pour la diminuer. Appuyez ensuite sur la touche MODE pour enregistrer la température cible. Retirez la viande du grill quand le thermomètre indique que la température cible est atteinte. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.

**Utiliser le chronomètre**

Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le chronomètre. Appuyez de nouveau sur la touche pour suspendre le chronomètre. Appuyez enfin sur la touche CLEAR pour remettre l'affichage à zéro.

Vous pouvez aussi définir un compte à rebours. Utilisez les touches MIN et SEC pour régler la durée voulue, puis démarrez le compte à rebours avec la touche START/STOP. Une alarme sonne quand le compte à rebours est écoulé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme.

**NOTE :**

*Vous pouvez aussi utiliser le thermomètre dans un four en plaçant uniquement le capteur de température dans le four.*

**Nettoyage**

Nettoyez le thermomètre à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Faites attention à ne pas mouiller le câble ou l'intérieur de l'appareil. Nettoyez l'écran avec précaution à l'aide d'un chiffon humide.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessures !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

**Consignes importantes sur les piles et leur recyclage**

Les piles ne doivent **PAS** être jetées dans la poubelle ordinaire. Chaque consommateur est aujourd'hui obligé de jeter les piles usées dans les poubelles spécialement prévues à cet effet. Vous pouvez déposer vos piles dans les déchèteries municipales et dans les lieux où elles sont vendues.

- Les piles délivrent parfois une tension plus faible que les piles alcalines. Dans la mesure du possible, utilisez l'appareil avec des piles alcalines plutôt que des accumulateurs.
- Maintenez les piles hors de portée des enfants.
- Les piles dont s'échappe du liquide sont dangereuses. Ne les manipulez pas sans gants adaptés.
- N'ouvrez pas les piles, ne les jetez pas au feu.
- Les piles normales ne sont pas rechargeables. Attention : risque d'explosion !
- N'utilisez ensemble que des piles du même type, et remplacez-les toutes en même temps !
- Retirez les piles de l'appareil si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période.

**Consignes importantes pour le traitement des déchets**

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

**Déclaration de conformité**

La société PEARL.GmbH déclare le produit NX-3183 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE et (EU)2015/863, relatives à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/53/UE, concernant la mise à disposition sur le marché d'équipements radioélectriques.

*Kurtasz, A.*

Service Qualité

Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse

<https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à [qualite@pearl.fr](mailto:qualite@pearl.fr).