

Bluetooth-Grillthermometer

App für Android & iOS, 2 Temperatur-Fühler

Bedienungsanleitung



Rosenstein & Söhne®

NC-3889-675

INHALTSVERZEICHNIS

Ihr neues Bluetooth-Grillthermometer ...4	
Lieferumfang	5
Wichtige Hinweise zu Beginn..... 6	
Sicherheitshinweise	6
Wichtige Hinweise zu Batterien und deren Entsorgung	8
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	9
Konformitätserklärung	10
Produktdetails..... 11	
Inbetriebnahme 13	
Verwendung 14	
App intallieren..... 18	
Grillthermometer koppeln	19
Zieltemperatur	20
Allgemein.....	21
Spezifisch	24

Stoppuhr	27
Eigene Profile.....	29
Temperaturverlauf.....	32
Einstellungen.....	33
Bilder teilen	35
Datenschutz.....	37
Reinigung.....	38
Fehlermeldungen.....	39
Technische Daten	40

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

www.rosensteinundsoehne.de

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

IHR NEUES BLUETOOTH-GRILLTHERMOMETER

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

vielen Dank für den Kauf dieses Bluetooth-Grillthermometers. Genießen Sie perfekt gegrilltes Fleisch und Gemüse. Das LCD-Display zeigt Ihnen die aktuelle und die Zieltemperatur. Dabei müssen Sie das Display nicht immer im Blick haben. Verbinden Sie Ihr Grillthermometer über Bluetooth mit Ihrem Mobilgerät. In der App können Sie alle Daten des Grillthermometers abrufen. Verbessern Sie Ihre Kochkünste, indem Sie die ideale Zieltemperatur finden. Die App zeichnet auch Temperatur-Verläufe auf.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues Grillthermometer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Bluetooth-Grillthermometer
- 2× Messkabel
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt: 2× Batterie Typ AAA

Voraussetzungen Mobilgerät:

Ab iPhone 4s / iPad3 / iPad min / iPod touch mit iOS7 und höher, alle Android-Geräte ab Android 4.3 / Bluetooth 4.0

Empfohlene App:

Steuern Sie Ihr Grill-Thermometer bequem per Mobilgerät aus der Ferne. Wir empfehlen hierzu die kostenlose App **SmartThermo 2**. So haben Sie auch dann volle Temperaturkontrolle, wenn Sie nicht neben dem Grill stehen.

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

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, außer zum Batteriewechsel. 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 alle Teile des Grillthermometers außer der Nadel des Messkabels 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.

- 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

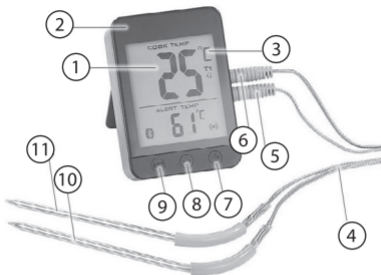
Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3889-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Funkanlagen-Richtlinie 2014/53/EU befindet.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Kurtasz, A.", is positioned above the printed name.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3888 ein.

PRODUKTDDETAILS



1. Temperatur-Anzeige
2. Grillthermometer
3. Einheit
4. Messkabel
5. Klinken-Stecker 2
6. Klinken-Stecker 1
7. [+]-Taste
8. [-]-Taste
- 9.
- 10.
- 11.

9. [SET]-Taste

10. Temperaturfühler-Nadel 1

11. Temperaturfühler-Nadel 2



12. Magnet

13. Ständer

INBETRIEBNAHME

1. Nehmen Sie das Grillthermometer aus der Verpackung und befreien Sie es von sämtlichem Verpackungsmaterial.
2. Klappen Sie den Ständer auf der Rückseite nach oben.
3. Öffnen Sie das darunter liegende Batteriefach.
4. Legen Sie zwei Batterien des Typs AAA ein. Achten Sie dabei auf die Angaben zur Polarität am Boden des Batteriefachs.
5. Schließen Sie das Batteriefach.
6. Befreien Sie die Messkabel von jeglichem Verpackungsmaterial und rollen Sie sie auf.
7. Verbinden Sie die Klinken-Stecker der Messkabel mit dem Grillthermometer.

**HINWEIS:**

Wenn Sie das Grillthermometer einschalten, ohne das Messkabel angeschlossen zu haben, erscheint eine Fehlermeldung - - - im Display und es schaltet sich nach wenigen Sekunden automatisch aus.

VERWENDUNG

1. Drücken Sie [SET], um das Grillthermometer einzuschalten.
2. Bereiten Sie Ihr Grillgut wie gewohnt vor. Stecken Sie dann die Temperaturfühler-Nadeln hinein.
3. Stellen Sie das Grillthermometer an einem trockenen, ebenen Ort

auf (entweder gerade oder mit aufgeklapptem Ständer). Oder bringen Sie es mit den Magneten auf der Rückseite an einer eisenhaltigen Fläche an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur am ausgewählten Ort zwischen 0 °C und 40 °C beträgt.

4. Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur ein: Drücken Sie [SET]. Das Hintergrundlicht leuchtet, die Anzeige **ALERT TEMP** blinkt. Drücken Sie [-], um die angezeigte Zieltemperatur mit jedem Tastendruck um 1 °C zu verringern. Drücken Sie [+], um die angezeigte Zieltemperatur mit jedem Tastendruck um 1 °C zu erhöhen.

**HINWEIS:**

Halten Sie die Taste [-]/[+] gedrückt, um die Temperatur schneller als in 1 °C-Schritten anzupassen.

5. Drücken Sie [SET], um die Einstellung zu beenden.

**HINWEIS:**

Wenn das Grillthermometer mit Ihrem Mobilgerät verbunden ist, wird automatisch die Zieltemperatur der App übernommen (Standard: 77 °C).

6. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht wurde, erklingt ein Alarm und das Hintergrundlicht leuchtet rot.
7. Halten Sie [SET] drei Sekunden lang

gedrückt, um das Grillthermometer auszuschalten.

- Drücken Sie [+] um die Werte des zweiten Temperaturfühlers anzuzeigen. Stellen Sie ihn genauso ein wie den ersten.

Hintergrundlicht	Bedeutung
grün	Die gemessene Temperatur liegt mehr als 10°C unterhalb der Zieltemperatur.
blau	Die gemessene Temperatur liegt weniger als 10°C unterhalb der Zieltemperatur.
rot	Die gemessene Temperatur ist identisch mit oder höher als die Zieltemperatur.

APP INTALLIEREN

App installieren

Steuern Sie Ihr Grill-Thermometer bequem per Mobilgerät aus der Ferne. Wir empfehlen hierzu die kostenlose App **SmartThermo 2**. Suchen Sie diese im Google Play Store (Android) oder im App-Store (iOS) und installieren Sie sie auf Ihrem Mobilgerät.



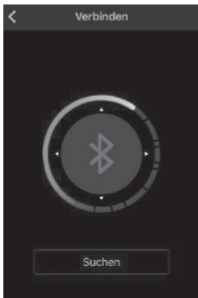
Grillthermometer koppeln



HINWEIS:

Die Kopplung erfolgt ausschließlich über die App.

Tippen Sie auf der Startseite oben auf **Verbinden**



Tippen Sie auf **Suchen**, um Ihr Mobilgerät mit dem Grillthermometer zu koppeln. Das Grillthermometer gibt einen Signalton von sich, sobald die Geräte verbunden sind. Sie kehren automatisch zur Startseite der App zurück.

Zieltemperatur

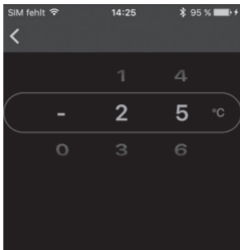
Wählen Sie einen Temperaturfühler (Kanal) aus. Tippen Sie oben auf **Kanal 1 oder Kanal 2** um zwischen den zwei Temperaturfühlern zu wechseln. Der aktuelle „Kanal“ ist farblich markiert. Stellen Sie dann über die App eine allgemeine oder eine Grillgut-spezifische Zieltemperatur ein.

Allgemein

1. Tippen Sie auf der Startseite unten auf den Tab **Temperatur**.



2. Tippen Sie auf die kleine Temperaturanzeige rechts oben.



3. Tippen Sie auf eine Ziffer und wischen Sie nach oben oder unten, um die gewünschte Zieltemperatur einzustellen. Die erste Ziffer zeigt die Hunderter-Zahl an (1-3), die zweite die Zehner-Zahl (0-9) und die dritte die Einer-Zahl (0-9). Die eingestellte Zieltemperatur wird sofort mit einem Signalton vom

Grillthermometer übernommen.

4. Tippen Sie oben auf den Pfeil nach links, um Temperatur-Seite zurückzukehren.
5. Tippen Sie auf **Starten**, um die Zeit bis zum Erreichen der Zieltemperatur zu messen.
6. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht wurde, erklingt ein Alarm von Grillthermometer und Mobilgerät.
7. Tippen Sie auf **Stop**, um die Zeitmessung zu beenden.
8. Drücken Sie [SET] am Grillthermometer, um den Alarm zu beenden.

Spezifisch

1. Tippen Sie auf der Startseite unten auf den Tab **Profil**.



HINWEIS:

Sollte das Grillthermometer die in der App angezeigte Temperatur nicht auf

Anhieb übernehmen, können Sie diesen Umstand ignorieren, da das Grillthermometer die Daten dann übernehmen wird, sobald Sie den Vorgang starten.

2. Tippen Sie entweder auf die Grillgutanzeige (z. B. **Rindfleisch**) oder auf die kleine Temperaturanzeige oben rechts.



3. Tippen Sie oben auf das entsprechende Profil (z. B. Rindfleisch).
4. Tippen Sie unten auf den gewünschten Garheitsgrad (sofern mehrere zur Auswahl stehen).
5. Tippen Sie auf das Minus- oder Pluszeichen, um die voreingestellte Temperatur minimal anzupassen.
6. Tippen Sie oben auf den Pfeil nach links, um zu Startseite zurückzukehren.
7. Tippen Sie auf **Starten**, um die Zeit bis zum Erreichen der Zieltemperatur zu messen.
8. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht wurde, erklingt ein Alarm von Grillthermometer und Mobilgerät.
9. Tippen Sie auf **Stoppen**, um die Zeitmessung zu beenden.
10. Drücken Sie [SET] am Grillthermometer, um den Alarm zu beenden.

Stoppuhr

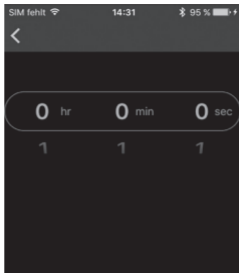
Stellen sie einen Zieltemperatur-unabhängigen Timer ein, z.B. wenn Ihr Grillgut nach Erreichen der Zieltemperatur noch ein paar Minuten extra garen soll.



HINWEIS:

Sollte das Grillthermometer die in der App angezeigte Temperatur nicht auf Anhieb übernehmen, können Sie diesen Umstand ignorieren, da das Grillthermometer die Daten dann übernehmen wird, sobald Sie den Vorgang starten.

1. Tippen Sie auf der Startseite unten auf den Tab **Stoppuhr**.
2. Tippen Sie oben rechts auf die kleine Stoppzeit-Anzeige.



3. Tippen Sie auf eine Ziffer und wischen Sie nach oben oder unten, um die gewünschte Garzeit in Stunden (0-23), Minuten (0-59) und Sekunden (0-59) einzustellen.
4. Tippen Sie oben auf den Pfeil nach links, um zur Startseite zurückzukehren.
5. Tippen Sie auf **Starten**, um den Timer zu aktivieren. Nach Ablauf der eingestellten

Zeit ertönt ein Alarmton auf Ihrem Mobilgerät.

6. Tippen Sie auf **Stoppen**, um den Alarmton abzuschalten.



HINWEIS:

*Tippen Sie vor Ablauf der eingestellten Zeit auf **Stoppen**, um den Timer anzuhalten und zurückzusetzen.*

Eigene Profile

Legen Sie eigene Profile für Ihr Grillgut an. Diese finden Sie auf der Profilseite, indem Sie neben dem voreingestellten Grillgut auf den Pfeil nach rechts tippen.

1. Tippen Sie auf der Startseite unten auf den Tab **Profil**.
2. Tippen Sie entweder auf die

Grillgutanzeige (z. B. **Rindfleisch**) oder auf die kleine Temperaturanzeige oben rechts.



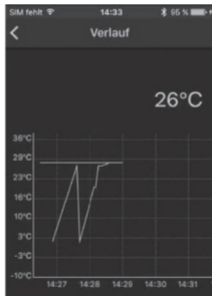
3. Tippen Sie oben auf **Hinzufügen/ Hin...** gen, um ein eigenes Grillgut-Profil zu erstellen.

4. Legen Sie einen Namen für das Profil fest und tippen Sie auf **OK**. Das Profil wird oben zur Tabelle des Grillguts hinzugefügt.
5. Stellen Sie mit den Minus- und Pluszeichen die gewünschte Zieltemperatur des ausgewählten Garheitsgrads ein. Ihnen stehen vier Garheitsgrade pro Profil zur Verfügung.
6. Tippen Sie oben auf den Pfeil nach links, um zur Startseite zurückzukehren.

Temperaturverlauf

Tippen Sie unten auf der Startseite auf den Tab **Temperatur**.

Tippen Sie in die Mitte des Kreises, um den Temperaturverlauf des Grillguts aufzurufen:



Einstellungen

1. Tippen Sie auf der Startseite auf folgendes Symbol, um weitere Menü-Optionen aufzurufen:



2. Tippen Sie auf **Einstellungen**, um das Einstellungsmenü aufzurufen.



3. Tippen Sie auf einen Menüpunkt, um ihn zu bearbeiten:

Menüpunkt	Bedeutung
Einheit	Stellen Sie die Temperatureinheit des Grillthermometers ein. Tippen Sie auf die entsprechende Einheit, um sie zu übernehmen.
Profil	Rufen Sie die Profilseite auf.
Temperatur	Rufen Sie die Temperaturseite auf.
Stoppuhr	Rufen Sie die Stoppuhrseite auf.
Sound	Rufen Sie die Alarmton-Auswahl auf. Tippen Sie auf den gewünschten Ton.

4. Tippen Sie oben links auf das folgende Symbol, um weitere Optionen aufzurufen:



5. Tippen Sie auf **Homepage**, um zur Startseite zurückzukehren.

Bilder teilen

Schießen Sie ein Foto von Ihrem Grillgut und teilen Sie es mit Freunden und Familie.

1. Tippen Sie oben auf der Startseite auf folgendes Symbol, um weitere Optionen aufzurufen:



2. Tippen Sie auf **Kamera**. Gestatten Sie der App gegebenenfalls den Zugriff auf Ihre Kamera.

Tippen Sie auf **Ort finden**, um Ihren Standort im Bild einzublenden.

3. Tippen Sie auf folgendes Symbol, um ein Bild aufzunehmen:



4. Tippen Sie auf den entsprechenden Dienst, über den Sie das Bild teilen möchten.

DATENSCHUTZ

Bevor Sie das Gerät an Dritte weitergeben, zur Reparatur schicken oder zurückgeben, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Löschen Sie alle Daten.
- Setzen Sie das Gerät auf Werkseinstellungen zurück.
- Entfernen Sie das Gerät aus der App.

Eine Erklärung, weshalb bestimmte Personendaten zur Registrierung bzw. bestimmte Freigaben zur Verwendung benötigt werden, erhalten Sie in der App.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Temperaturfühler-Nadel mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie keine ätzenden oder chemischen Reinigungsmittel und tauchen Sie die Nadel nicht in Wasser. Trocknen Sie die Nadel anschließend gründlich ab.

FEHLERMELDUNGEN

Display-Anzeige	Bedeutung
---	Das Messkabel wurde nicht angeschlossen.
LO	Niedriger Batteriestand
LLL	Gemessene Temperatur liegt unter dem Minimalwert.
HHH	Gemessene Temperatur liegt über dem Maximalwert.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	2× Batterie Typ AAA
Betriebsstrom	1 mA
Ruhestrom	20 μ A
LCD-Display	7 cm
Bluetooth	4.0
Reichweite	bis 10 m
Betriebstemperatur (Grillthermometer ohne Messkabel)	0°-40°C
Zieltemperatur	-25° bis 300°C
Timer	0 – 24 Stunden
Magnete	2

Frequenzbereich	2,4000 – 2,4835 GHz
Max. Sendeleistung	20 dBm
Lagertemperatur	-10° bis 50°C
voreingestellte Profile (App)	8
voreingestellte Garheitsgrade (App)	4
Temperaturfühler- Nadel	je 9,5 cm
Messkabel	103 cm
Maße	6 × 8,5 × 2,9 cm
Gewicht	91 g

**Kundenservice: DE : +49 (0)7631-360-350
CH: +41 (0)848-223-300 | FR: +33 (0)388-580-202**

**Importiert von: PEARL.GmbH
PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen**

© REV3 / 06.07.2020 – EB/MB//LZ/BS//TS

Thermomètre avec bluetooth à 2 capteurs pour barbecue *avec application Android/iOS*

Mode d'emploi



Rosenstein & Söhne®

NC-3889-675

SOMMAIRE

Votre nouveau thermomètre avec Bluetooth	4
Contenu	5
Périériques mobiles compatibles	6
Application recommandée	6
Consignes préalables.....	7
Consignes de sécurité	7
Consignes importantes sur les piles et leur recyclage	9
Consignes importantes pour le traitement des déchets.....	11
Déclaration de conformité	12
Description du produit	13
Mise en marche.....	15
Utilisation	16

Application	20
Installer l'application.....	20
Coupler le thermomètre pour barbecue	21
Température cible.....	22
Informations générales.....	23
Informations spécifiques.....	26
Chronomètre	29
Profils personnalisés	32
Evolution de la température	34
Réglages	35
Partager des photos.....	37
Protection des données.....	39
Nettoyage	40
Messages d'erreur	41
Caractéristiques techniques	42

VOTRE NOUVEAU THERMOMÈTRE AVEC BLUETOOTH

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce thermomètre avec bluetooth pour barbecue. Faites-vous plaisir avec des viandes et des légumes parfaitement grillés. L'écran LCD affiche la température actuelle et la température cible, mais nous n'avez plus besoin de le garder toujours à l'œil : connectez votre thermomètre pour barbecue à votre téléphone portable via bluetooth. Toutes les données du thermomètre pour barbecue sont consultables dans l'application. Améliorez vos talents culinaires en trouvant la température cible idéale. L'application affiche également les évolutions de température.

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

Contenu

- Thermomètre avec bluetooth pour barbecue
- 2× câbles de mesure
- Mode d'emploi

Accessoires requis (non fournis) : 2 piles AAA

Périphériques mobiles compatibles :

à partir d'iPhone 4s / iPad3 / iPad min / iPod touch avec iOS7 et plus, tous les périphériques à partir de Android 4.3 / Bluetooth 4.0

Application recommandée :

Commandez votre thermomètre à distance avec votre appareil mobile.

Nous vous recommandons pour cela l'application gratuite SmartThermo 2. Vous avez le contrôle complet sur la température même si vous ne vous trouvez pas près du gril.

CONSIGNES PRÉALABLES

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 blessure !
- N'ouvrez jamais le produit, sauf pour

remplacer les piles. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !

- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez aucune partie du thermomètre pour barbecue mis à part le câble de mesure à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- En raison des signaux bluetooth, veillez à maintenir une distance de sécurité suffisante entre l'appareil et toute personne pourvue d'un stimulateur cardiaque. En cas de doute ou de questions, adressez-vous au fabricant du stimulateur cardiaque ou à votre médecin.
- N'utilisez pas ce produit à proximité

d'appareils médicaux.

- 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 de déchets ménagers. La législation oblige aujourd'hui chaque consommateur à jeter les batteries/piles usagées dans les poubelles spécialement prévues à cet effet.

Vous pouvez déposer vos piles dans les déchetteries municipales et dans les lieux où elles sont vendues.

- Maintenez les batteries/piles hors de portée des enfants.
- Les batteries/piles dont s'échappe du liquide sont dangereuses. Ne les manipulez pas sans gants adaptés.
- N'essayez pas d'ouvrir les batteries/piles. Ne les jetez pas au feu.
- Les piles normales ne sont pas rechargeables. Attention : risque d'explosion !
- N'utilisez ensemble que des batteries/piles du même type, et remplacez-les toutes en même temps !
- Retirez les batteries/piles de l'appareil si vous ne comptez pas l'utiliser pendant un long moment.

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 NC-3889 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, 2014/30/EU et 2014/53/EU.

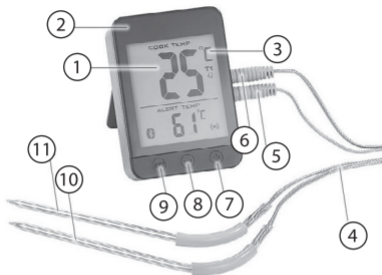


Service Qualité

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)

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Indicateur de température
2. Thermomètre pour grill
3. Unité principale
4. Câbles de mesure
5. Prise Jack 2
6. Prise Jack 1
7. Touche [+]
8. Touche [-]

9. Touche [SET]

10. Aiguille du capteur de température 1

11. Aiguille du capteur de température 2



12. Aimants

13. Support

MISE EN MARCHÉ

1. Retirez le thermomètre pour barbecue de son emballage et libérez-le tout matériau d'emballage.
2. Relevez le support situé à l'arrière du thermomètre.
3. Ouvrez le compartiment à piles situé en dessous.
4. Insérez deux piles de type AAA. Respectez les consignes de polarité inscrites dans le socle du compartiment.
5. Fermez le compartiment à piles.
6. Déballez complètement les câbles de mesure et déroulez-les.
7. Connectez les fiches Jack des câbles de mesure avec le thermomètre pour barbecue.

**NOTE :**

Si vous allumez le thermomètre pour barbecue sans avoir branché le câble de mesure, un message d'erreur --- s'affiche à l'écran et le thermomètre s'éteint automatiquement après quelques secondes.

UTILISATION

1. Appuyez sur [SET] pour allumer le thermomètre pour barbecue.
2. Préparez votre viande / vos légumes comme d'habitude. Enfoncez-y ensuite les aiguilles des capteurs de température.
3. Posez le thermomètre pour barbecue à un endroit sec et plane (tout droit ou après avoir relevé le support), ou

fixez-le à l'aide des aimants à l'arrière du thermomètre à une surface ferreuse. Veillez à ce que la température de l'endroit choisi se situe entre 0 °C et 40 °C.

4. Réglez la température cible souhaitée : Appuyez sur [SET]. Le rétro-éclairage s'allume, le message **ALERT TEMP** clignote. Appuyez sur [-] pour réduire la température cible indiquée d'1 °C par pression sur la touche. Appuyez sur [+] pour augmenter la température cible indiquée d'1 °C par pression sur la touche.



NOTE :

Pour régler la température plus vite que par paliers d'1 °C, maintenez enfoncée la touche [-]/[+].

5. Pour terminer les réglages, appuyez sur la touche [SET].



NOTE :

Lorsque le thermomètre pour barbecue est connecté avec votre appareil mobile, la température cible de l'application (77 °C par défaut) est adoptée automatiquement.

6. Dès que la température cible est atteinte, une alarme retentit et le rétro-éclairage passe au rouge.
7. Pour éteindre le thermomètre pour barbecue, appuyez sur la touche [SET] pendant trois secondes.
8. Pour afficher les valeurs du deuxième capteur de température, appuyez sur [+]. Réglez-le exactement de la même

façon que le premier.

Rétro-éclairage	Signification
Vert	La température mesurée se situe plus de 10° C en-dessous de la température cible.
Bleu	La température mesurée se situe moins de 10 °C en-dessous de la température cible.
Rouge	La température mesurée est identique ou supérieure à la température cible.

APPLICATION

Installer l'application

Commandez votre thermomètre à distance grâce à votre appareil mobile. Nous vous recommandons l'application

SmartThermo2.

Cherchez-la dans le Google Play Store (Android) ou dans l'App Store (iOS), installez-la puis ouvrez-la.



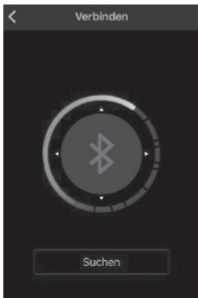
Coupler le thermomètre pour barbecue



NOTE :

Le couplage se fait exclusivement par l'intermédiaire de l'application.

En haut de l'écran d'accueil, appuyez sur **Connecter**.



Appuyez sur **Chercher** pour coupler votre appareil mobile avec votre thermomètre pour barbecue. Dès que les appareils sont connectés, le thermomètre pour barbecue émet un signal sonore. Vous revenez automatiquement à l'écran d'accueil de l'application.

Température cible

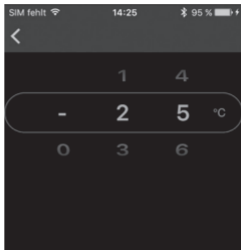
Sélectionnez un capteur de température (canal). Appuyez en haut sur **canal 1** ou **canal 2** pour choisir un des deux capteurs de température. Le canal « actuel » est coloré. Réglez ensuite une température cible générale ou une température cible spécifique pour l'aliment à griller.

Informations générales

1. En bas de l'écran d'accueil, appuyez sur l'onglet **Température**



2. Appuyez sur le petit indicateur de température en haut à droite.



3. Pour régler la température cible souhaitée, appuyez sur un chiffre et faites glisser votre doigt vers le bas ou vers le haut. Le premier chiffre indique les centaines (1-3), le deuxième les dizaines (0-9) et le troisième les unités (0-9). Le thermomètre pour barbecue reprend

immédiatement la température cible programmée et émet un signal sonore.

4. Pour retourner à l'écran des températures, appuyez en haut sur la flèche indiquant vers la gauche.
5. Pour mesurer le temps mis pour atteindre la température cible programmée, appuyez sur **Démarrer**.
6. Dès que la température cible programmée est atteinte, le thermomètre pour barbecue et l'appareil portable émettent un signal d'alarme.
7. Appuyez sur **Stop** pour arrêter le chronométrage.
8. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur la touche [SET] du thermomètre pour barbecue.

Informations spécifiques

1. En bas de l'écran d'accueil, appuyez sur l'onglet **Profil**



NOTE :

Il est possible que le thermomètre pour barbecue ne prenne pas

immédiatement en compte la température indiquée dans l'application, les données seront dans ce cas transmises dès le lancement du processus.

2. Appuyez soit sur le nom de l'aliment à griller (par ex. **viande de bœuf**), soit sur le petit indicateur de température en haut à droite.



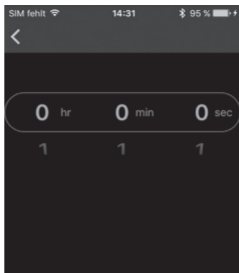
3. Appuyez en haut sur le profil correspondant (par ex. viande de bœuf).
4. Appuyez en bas sur le degré de cuisson souhaité (s'il y a plusieurs possibilités).
5. Appuyez sur le signe moins ou plus pour modifier la température pré-programmée par petits paliers.
6. Appuyez en haut sur la flèche indiquant vers la gauche pour retourner à l'écran d'accueil.
7. Pour mesurer le temps mis pour atteindre la température cible programmée, appuyez sur **Démarrer**.
8. Dès que la température cible programmée est atteinte, le thermomètre pour barbecue et l'appareil portable émettent un signal d'alarme.
9. Appuyez sur **Arrêter** pour arrêter le chronométrage.

10. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur la touche [SET] du thermomètre pour barbecue.

Chronomètre

Réglez une minuterie indépendante de la température cible, par ex. lorsque l'aliment à griller doit continuer à cuire quelques minutes après que la température cible a été atteinte.

1. En bas de l'écran d'accueil, appuyez sur l'onglet **Chronomètre**
2. Appuyez en haut à droite sur le petit indicateur de chronomètre.

**NOTE :**

Il est possible que le thermomètre pour barbecue ne prenne pas immédiatement en compte la température indiquée dans l'application, les données seront dans ce cas transmises dès le lancement du processus.

3. Pour régler la durée de cuisson souhaitée en heures (0-23), minutes (0-59) et secondes (0-59), appuyez sur un chiffre et faites glisser votre doigt vers le bas ou vers le haut.
4. Pour retourner à l'écran d'accueil, appuyez en haut sur la flèche indiquant vers la gauche.
5. Appuyez sur **Démarrez** pour activer la minuterie. Après écoulement de la durée programmée, un signal d'alarme retentit sur votre appareil mobile.
6. Appuyez sur **Arrêter** pour arrêter le signal d'alarme.



NOTE :

*Pour arrêter et remettre à zéro la minuterie avant écoulement de la durée programmée, appuyez sur **Arrêter**.*

Profils personnalisés

Créer des profils personnalisés pour vos aliments à griller. Vous les trouverez sur la page de profil en appuyant sur la flèche indiquant vers la gauche à côté de l'aliment à griller pré-programmé.

1. En bas de l'écran d'accueil, appuyez sur l'onglet **Profil**
2. Appuyez soit sur le nom de l'aliment à griller (par ex. **viande de bœuf**), soit sur le petit indicateur de température en haut à droite.



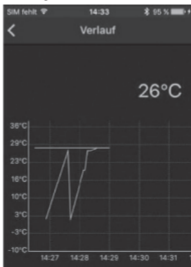
3. Pour créer un profil d'aliment à griller personnalisé, appuyez en haut sur **Ajouter/** Ajouter.
4. Définissez un nom pour le profil et appuyez sur **OK**. Le profil est ajouté au tableau des aliments à griller.
5. Réglez la température cible souhaitée du degré de cuisson sélectionné à l'aide des signes plus et moins. Vous disposez de

- quatre degrés de cuisson par profil.
6. Pour retourner à l'écran d'accueil, appuyez en haut sur la flèche indiquant vers la gauche.

Evolution de la température

En bas de l'écran d'accueil, appuyez sur l'onglet **Température**.

Appuyez au milieu du cercle pour afficher l'évolution de température de l'aliment à griller :



Réglages

1. Dans l'écran d'accueil, appuyez sur l'icône suivante pour afficher des options de menu supplémentaires :



2. Pour afficher le menu de configuration, appuyez **Réglages**.



3. Pour modifier un point de menu, appuyez dessus :

Point de menu	Signification
Unité	Définissez l'unité de température du thermomètre pour barbecue. Pour sélectionner une unité, appuyez dessus.
Profil	Affichez la page de profil
Température	Affichez la page des températures.
Chronomètre	Affichez la page du chronomètre.
Son	Affichez la liste de signaux d'alarme. Appuyez sur le signal souhaité.

4. Pour afficher des options de menu supplémentaires, appuyez en haut à gauche sur l'icône suivante :



5. Pour retourner à l'écran d'accueil, appuyez sur **Page d'accueil**.

Partager des photos

Faites des photos de vos grillades et partagez-les avec vos amis et votre famille.

1. Pour afficher des options de menu supplémentaires, appuyez sur l'icône suivante sur l'écran d'accueil :



2. Appuyez sur **Caméra**. Autorisez également l'accès de votre caméra à l'application.
Pour afficher sur la photo le lieu où vous vous trouvez, appuyez sur **Localiser**.
3. Pour prendre une photo, appuyez sur l'icône suivante :



4. Pour partager la photo, appuyez sur le service par le biais duquel vous souhaitez la partager.

PROTECTION DES DONNÉES

Avant de transférer l'appareil à un tiers, de le faire réparer ou même de le renvoyer, il est impératif d'effectuer les étapes suivantes :

- Supprimez toutes les données.
- Restaurez les réglages par défaut de l'appareil.
- Retirez l'appareil de l'application.

L'application contient l'explication des raisons pour lesquelles certaines données personnelles ou autorisations sont requises pour l'enregistrement.

NETTOYAGE

Nettoyez l'aiguille du capteur de température avec un chiffon doux humide. N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ou chimiques et ne plongez pas l'aiguille dans l'eau. Pour finir, essuyez bien l'aiguille.

MESSAGES D'ERREUR

Affichage	Signification
---	Le câble de mesure n'a pas été branché.
LO	Niveau faible de la batterie
LLL	La température mesurée se situe sous la valeur minimale.
HHH	La température mesurée se situe au-dessus de la valeur maximale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	2 piles AAA
Courant de fonctionnement	1 mA
Courant de repos	20 μ A
Écran LCD	7 cm
Bluetooth	4.0
Portée	Jusqu'à 10 m
Température de fonctionnement (thermomètre pour grill sans le câble de mesure)	0 °C à 40 °C
Température visée	-25 à 300 °C
Minuterie	0 à 24 heures

Aimants	2
Plage de fréquences	24000 – 24835 GHz
Puissance d'émission max.	20 dBm
Température de stockage	-10 à 50 °C
Profils pré-programmés (application)	8
Degrés de cuisson pré- programmés (application)	4
Aiguille du capteur de température	9,5 cm chacun
Câble de mesure	103 cm
Dimensions	6 × 8,5 × 2,9 cm
Poids	91 g

**Importé par : PEARL.GmbH
PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial PEARL France :
0033 (0) 3 88 58 02 02**

© REV3 / 22.01. 2019 – EB/MB//LZ/BS//TS