

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Braten- und Ofenthermometers. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr Thermometer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Thermometer
- Fühler mit Kabel
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt:

- 2 AAA Batterien (z.B. PX-1565)

Technische Daten

Stromversorgung	2 Batterien Typ AAA
Temperatur-Messbereich	-20 – 250°C
Timer	Bis 99 Min. 59 Sek.
Hitzebeständiges Kabel	Bis 300°C
Kabellänge	100 cm
Fühlerlänge	Ca. 18 cm
Maße (BxHxT)	76 x 76 x 25 mm
Gewicht	89 g (ohne Batterien)

Produktdetails



1. Magnet (2x)
2. Off/Cook/Timer-Schalter
3. Halterung
4. Batteriefach
5. Fühler-Anschluss

Batterien einlegen

Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Geräts und legen Sie 2 Batterien ein. Achten Sie dabei auf die im Fach angegebene Polarität. Schließen Sie dann das Fach wieder.

Verwendung

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Off/Cook/Timer-Schalter auf die Position **Cook** stellen. Es erklingt ein Signalton und das Display schaltet sich ein.
2. Schließen Sie den Fühler an den Fühler-Anschluss des Geräts an.
3. Geben Sie Ihr Gargut auf den Barbecue-Grill oder ein Backblech und stecken Sie

den Fühler in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass sich die Spitze des Fühlers in der Mitte des Fleisches befindet. Um eine präzise Temperatur zu erhalten, stellen Sie sicher, dass die Spitze nicht auf Knochen, Knorpel oder auf dem Kochgeschirr aufliegt.

4. Drücken Sie dann wiederholt die M/M-Taste, um das entsprechende Gargut auszuwählen. Wählen Sie **PGM**, wenn Sie die Temperatur manuell einstellen wollen (siehe Kapitel **PGM-Modus**): Rind, Lamm, Kalb, Hamburger, Schwein, Truthahn, Hühnchen, Fisch, PGM.



5. Drücken Sie die T/S-Taste, um die gewünschte Garstufe einzustellen:

- WELL: Well done (durchgegart)
- M WELL: Medium well done
- MEDIUM: Medium
- M RARE: Medium rare
- RARE: Rare (blutig)



HINWEIS:

Bei Truthahn und Hühnchen muss die Temperatur bei Garstufe **WELL 85°C** betragen. Bei Rind muss die Temperatur der Garstufen wie folgt eingestellt sein:

*WELL: 80°C, M WELL: 74°C,
MEDIUM: 60°C, M RARE: 55°C
und RARE: 50°C.*

6. Das Thermometer startet automatisch und zeigt die aktuelle sowie die Zieltemperatur an.
7. Schieben Sie das Backblech mit Gargut in den Ofen und führen Sie das Kabel aus dem Ofen bzw. Barbecue-Grill heraus. Schließen Sie den Ofen bzw. Grill. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird. Klappen Sie die Halterung auf und stellen Sie das Thermometer an einen sicheren Ort. Achten Sie darauf, dass es weiterhin mit dem Fühler verbunden ist.



ACHTUNG!

Setzen Sie den Fühler und das Kabel nicht offenem Feuer aus! Das Thermometer darf niemals in den Ofen oder Barbecue-Grill gelegt werden!

8. Die Temperatur wird in 1°C-Schritten angezeigt. Hat Ihr Gargut die gewünschte Temperatur erreicht, erklingt ein Signalton und die Anzeige blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu unterbrechen. Ist die Temperatur nach 10 Sekunden immer noch so hoch wie die

- eingestellte Zieltemperatur oder höher, beginnt der Alarm erneut bis die Temperatur unter die Zieltemperatur gefallen ist.
9. Entnehmen Sie Ihr Grillgut dem Ofen bzw. Barbecue-Grill und entfernen Sie den Fühler mit einem Ofenhandschuh.



ACHTUNG!

Der Fühler und das Kabel sind extrem heiß! Behandeln Sie sie mit äußerster Vorsicht!

PGA-Modus (individuelle Temperaturvorwahl)

Drücken Sie wiederholt die M/M-Taste, um die Option **PGA** auszuwählen. Halten Sie dann die S/S-Taste für 3 Sekunden gedrückt, um in die Einstellungen zu wechseln. Drücken Sie die M/M-Taste, um die Temperatur zu erhöhen und die T/S-Taste, um sie zu verringern. Drücken Sie die S/S-Taste, um die Einstellungen zu speichern und das Menü zu verlassen.

Temperatur-Einheit einstellen

Drücken Sie die S/S-Taste, um die Temperatur-Einheit einzustellen: °C, °F.

Timer

Stellen Sie den Off/Cook/Timer-Schalter auf die Position **Timer**. Drücken Sie die M/M-Taste bzw. die T/S-Taste, um die Minuten

bzw. Sekunden einzustellen. Drücken Sie die S/S-Taste, um den Countdown zu starten oder zu unterbrechen. Ist die Zeit abgelaufen, erklingt ein Signalton und die Anzeige blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu beenden. Um eine eingestellte Zeit auf 00:00 zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig die M/M- und die T/S-Taste.

Reinigung

Lassen Sie den Fühler und das Kabel abkühlen und reinigen Sie sie anschließend mit Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie das Thermometer mit einem trockenen Tuch. Tauchen Sie es nicht in Wasser. Verwenden Sie kein feuchtes 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!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur



durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.

- 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.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

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 NX-8451-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und der EMV-Richtlinie 2014/30/EU befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-8451 ein.

Informationen 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.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce thermomètre à viande digital. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Thermomètre
- Capteur avec câble
- Mode d'emploi

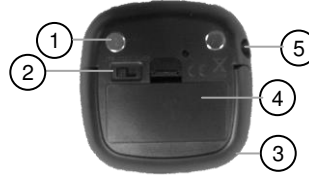
Accessoires requis :

(disponibles séparément sur <https://www.pearl.fr>)
2 piles AAA (p. ex. PX1565)

Caractéristiques techniques

Alimentation	2 piles AAA
Plage de mesure de la température	-20 °C – 250 °C
Minuteur	Jusqu'à 99 min 59 s
Câble résistant à la chaleur	Jusqu'à 300 °C
Longueur du câble	100 cm
Longueur du capteur	Env. 18 cm
Dimensions (L x H x P)	76 x 76 x 25 mm
Poids	89 g (sans piles)

Description du produit



1. Aimant (2x)
2. Interrupteur Off / Cook / Timer
3. Support
4. Compartiment à piles
5. Prise pour capteur

Mise en place des piles

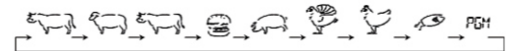
Ouvrez le compartiment à piles situé au dos de l'appareil et insérez 2 piles. Ce faisant, veillez à respecter la polarité inscrite dans le compartiment. Refermez ensuite le compartiment à piles.

Utilisation

1. Allumez l'appareil en plaçant l'interrupteur Off / Cook / Timer sur la position **Cook**. Un signal sonore retentit et l'écran s'allume.
2. Branchez le capteur à la prise pour capteur de l'appareil.
3. Placez l'aliment à cuire sur le barbecue ou une plaque de cuisson et plantez le capteur dans la viande. Veillez à ce que la pointe du capteur se trouve au centre de la viande. Pour obtenir une

température précise, assurez-vous que la pointe n'est pas contre un os, un cartilage ou contre le plat.

4. Appuyez de manière répétée sur la touche M/M pour choisir l'aliment correspondant. Choisissez **PGM** si vous souhaitez régler la température manuellement (cf. chapitre **Mode PGM**) : bœuf, agneau, veau, hamburger, porc, dinde, poulet, poisson, PGM.



5. Appuyez sur la touche T/S pour régler le niveau de cuisson souhaité.
 - WELL : Well done (cuit à cœur)
 - M WELL : Medium well done
 - MEDIUM : Medium
 - M RARE : Medium rare



NOTE

Pour la dinde et le poulet, la température doit être de 85 °C sur le niveau de cuisson **WELL**.

Pour le bœuf, la température doit être réglée ainsi : **WELL** : 80°C, **M WELL** : 74°C, **MEDIUM** : 60°C, **M RARE** : 55°C et **RARE** : 50°C

- Le thermomètre se lance automatiquement et montre la température actuelle ainsi que la température visée.
- Placez la plaque de cuisson avec la nourriture au four et faites passer le câble hors du four ou du barbecue. Réfermez le four ou le barbecue. Assurez-vous que le câble ne soit pas coincé ou pincé. Dépliez le support et placez le thermomètre en lieu sûr. Veillez à ce qu'il reste connecté au capteur.



ATTENTION !

Ne placez pas le capteur et le câble dans un foyer ouvert ! Ne placez pas le thermomètre dans le four ou sur le barbecue !

- La température s'affiche par paliers de 1 °C. Lorsque l'aliment a atteint la température désirée, un signal sonore retentit et l'affichage clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme. Si, au bout de 10 secondes, la température est toujours égale ou supérieure à la température réglée, l'alarme se relance jusqu'à ce que la température soit inférieure à la température réglée.
- Retirez l'aliment du four ou du barbecue et sortez le capteur avec des maniques.



ATTENTION !

Le capteur et le câble sont extrêmement chauds ! Manipulez-les avec la plus grande prudence.

Mode PGA (présélection de température individuelle)

Appuyez de manière répétée sur la touche M/M pour choisir l'option **PGA**. Maintenez la touche S/S appuyée pendant 3 secondes pour accéder aux réglages. Appuyez sur la touche M/M pour augmenter la température, et sur la touche T/S pour la réduire. Appuyez sur la touche S/S pour enregistrer les réglages et quitter le menu.

Régler l'unité de température

Appuyez sur la touche S/S pour régler l'unité de température : °C ou °F.

Minuteur

Placez l'interrupteur Off / Cook / Timer sur la position **Timer**. Appuyez sur la touche M/M ou sur la touche T/S pour régler les minutes et les secondes. Appuyez sur la touche S/S pour lancer ou interrompre le compte à rebours. Lorsque la durée est écoulee, un signal sonore retentit et l'affichage clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre l'alarme. Pour faire repasser une durée réglée à 00:00, appuyez simultanément sur les touches M/M et T/S.

Nettoyage

Laissez refroidir le capteur et le câble et nettoyez-les ensuite avec de l'eau et un produit nettoyant doux. Nettoyez le thermomètre à l'aide d'un chiffon sec. Ne le plongez jamais dans l'eau ! N'utilisez pas de chiffon humide.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi 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 !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- 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.
- 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 !
- 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 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 ce produit NX-8451 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique.

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