

**Thermomètre digital pour viande, four et barbecue**

Modèle ME216

Article n°: 5-8010

Merci d'avoir choisi notre thermomètre digital Sunartis pour viande, four et barbecue. Il vous permettra de surveiller simultanément la température à cœur de votre viande et celle de votre four. Ce modèle est conçu spécialement pour un usage en barbecue.

**Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement, ainsi que les consignes de sécurité qu'il contient. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement, sans oublier de l'inclure en cas de cession à un tiers.**

Grâce à sa plage de mesure étendue, ce thermomètre peut servir pour divers types de cuisson :

- Viande, y compris rôtie
- Barbecue
- Four
- Soupes et sauces
- Gâteaux

**Spécifications et informations techniques :**

- Affichage sur écran tactile large avec rétro-éclairage rouge
- Chiffres déroulants - gros et faciles à lire
- Temps de réaction et de mesure rapide (environ 4 à 10 secondes)
- Plage de mesure : entre -50 °C et +300 °C (-58 °F et 572 °F)
- Précision de mesure : entre 0 °C et +100 °C ( $\pm 1$  °C), -20 °C et 0 °C et +101 °C et +200 °C ( $\pm 2$  °C), <-20 °C et >+200 °C ( $\pm 5$  °C)
- Résolution : 0,1 °C/0,1 °F
- Sélection au choix entre °C/°F
- Matériau de la coque : plastique ABS de haute qualité
- Matériau de la sonde : acier inoxydable 18/8 (304)
- Sonde en treillis métallique SS résistante aux températures élevées (jusqu'à +380 °C) – longueur du câble : 1 000 mm
- L'arrière de la coque comporte des aimants pour fixer l'unité aux surfaces métalliques
- Batteries : 2 x Maxell 1,5V AA LR06 incluses

**Attention !**

- Veuillez nettoyer la sonde de mesure avant la première et après chaque utilisation, avec un chiffon humide et un peu de détergent au besoin. N'immergez pas le produit entièrement dans l'eau. La coque en plastique contient des piles et des composants électroniques non étanches..
- Ne jamais placer l'unité dans un four traditionnel ou à micro-ondes.

### Installation des piles :

2 piles AA sont nécessaires à l'alimentation du thermomètre. Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour installer les piles :

1. Retirez le couvercle du compartiment à piles à l'arrière de l'unité.
2. Placez deux piles AA à l'intérieur du compartiment en respectant les symboles de polarité (+ et -).
3. Refermez le compartiment à piles.

### Manuel d'utilisation :

#### Alimentation - ON/OFF :

Maintenez la touche **ON/OFF** pendant 2 secondes pour allumer ou éteindre l'unité.

#### **Remarque**

*L'unité s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes d'inactivité.*


#### Ajustement FAHRENHEIT/CELSIUS



Pour choisir entre Fahrenheit et Celsius, activez l'interrupteur °C/°F situé à l'intérieur du compartiment à piles derrière l'unité. La mesure sélectionnée par défaut est °C.


#### Fonctionnement :

Une fois les batteries installées, veuillez suivre les instructions ci-dessous lors de l'utilisation de l'appareil.

1. Branchez la sonde à la prise jack du thermomètre sur le côté droit de l'appareil.
  2. Insérez le bout de la sonde au centre de la viande en faisant attention à ne pas la traverser de part en part.
- ATTENTION !** Ne jamais exposer la sonde à une flamme nue.

3. Maintenez  durant 2 secondes jusqu'à ce que l'indicateur SET TEMP clignote.

4. Appuyez sur  ou sur  pour sélectionner la température de viande désirée.

5. Rappuyez sur  pour valider la configuration et démarrer la cuisson.

6. L'appareil émettra un signal sonore et l'icône  commencera à clignoter une fois que la viande aura atteint la température définie (SET TEMP).

7. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal.

## Remarque

Lorsque l'interrupteur TEMP ALERT situé du côté droit de l'appareil est en position OFF, l'appareil n'émettra pas de signal lorsque la température de la viande (MEAT) a atteint la température définie (SET TEMP).



### **Rétro-éclairage :**

Appuyez sur n'importe quelle touche pour illuminer l'écran pendant 30 secondes.

## **Consignes de sécurité :**

### **Attention !**

- Utilisez un chiffon ou des gants lorsque vous retirez la sonde de la viande. Celle-ci sera très chaude !
- Ne tirez pas sur le câble.
- Nettoyez la sonde en l'essuyant avec un chiffon humide et un détergent ménager.
- N'immergez jamais l'appareil et son affichage digital dans l'eau.
- N'exposez jamais la prise de la sonde ou du thermomètre/affichage à l'eau, des vapeurs d'eau ou du liquide. La connexion se fera mal et la lecture sera compromise. Séchez la prise minutieusement avec un chiffon sec avant chaque utilisation.
- Évitez d'exposer le câble de la sonde aux éléments du four, aux flammes, aux braises, à un gril ou une grille de four – tous ces éléments peuvent atteindre une température largement supérieure à +350 °C/+662 °F (même lorsque la température du four est plus basse). Les températures élevées peuvent endommager le câble de la sonde. L'isolation interne fondra et la sonde court-circuitera.
- Lors de l'utilisation de l'appareil sur une grille ou un fumoir de barbecue à l'extérieur, veillez à isoler le câble avant de le mettre en contact avec toute surface chaude telle qu'une hotte en métal moulé. Utilisez une ouverture d'accès si disponible.
- Évitez d'entortiller le câble de la sonde car cela peut provoquer une rupture des fils internes.
- La sonde dure longtemps lorsqu'elle est manipulée avec soin. Il se peut qu'il faille la remplacer au bout d'un moment. Pour demander un remplacement, il convient de s'adresser au service d'assistance technique.

## **Informations générales :**

### **Réglementation sur les piles :**

Veillez noter que l'appareil comporte des piles. Il est interdit par la loi de jeter les piles à la poubelle avec les ordures ménagères. Veuillez jeter vos piles dans une déchèterie municipale. Vous pouvez aussi rapporter vos piles au fabricant pour qu'il s'occupe de leur traitement.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site Internet du Ministère fédéral de la conservation de l'environnement et de la sécurité nucléaire : [www.bmu.de](http://www.bmu.de)

### Traitement :



L'appareil est soumis aux dispositions de la Loi sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Il est interdit par la loi ElektroG sur les appareils électriques de jeter ces appareils électriques avec les déchets ménagers. En tant que consommateur, vous avez l'obligation de jeter vos appareils par le biais des structures municipales de ramassage et de traitement.

Pour plus d'informations, veuillez vous rendre sur le site Internet du registre des déchets d'équipements électriques, [www.stiftung-ear.de](http://www.stiftung-ear.de)

### Conditionnement :



Les matériaux de conditionnement sont recyclables. Il convient de les jeter conformément aux normes environnementales.

### Interseroh :



Nous prenons part au système DSD. Merci de nous soutenir en écoutant la présentation d'un traitement approprié.

### CE :



Le marquage CE (conformité européenne) vaut pour confirmation de la part du fabricant que le produit est conforme aux directives européennes sur la sécurité des produits.

### Service clientèle :

Mingle Instrument GmbH Europe est à votre disposition pour toutes vos questions. Nous sommes joignables par téléphone lors des heures de bureau ouvrables, du lundi au jeudi de 8 h à 17 h et le vendredi de 8 h à 16 h, ainsi qu'à tout moment par e-mail.



Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich

Tél. : 00800 / 128 128 12

[www.mingle-europe.de](http://www.mingle-europe.de) - [service@mingle-europe.de](mailto:service@mingle-europe.de)