



Mode d'emploi – Instructions for use

Thermomètre de cuisson - Cooking thermometer

Little Chef Thermo

Ref. 8868



Deze instructies zijn beschikbaar op onze website in nederlands
Diese Anleitung finden Sie in Deutsch auf unserer Website
Queste istruzioni sono disponibili sul nostro sito web in italiano
Estas instrucciones están disponibles en nuestro sitio web en español
Estas instruções estão disponíveis no nosso site em português
Disse instruktioner er tilgængelige på vores hjemmeside på dansk

Avant de l'utiliser pour la première fois, familiarisez-vous svp avec l'appareil en lisant attentivement ce mode d'emploi. Veuillez à suivre les consignes de sécurité et n'utilisez le thermomètre que comme décrit dans ce manuel d'utilisation.

UTILISATION PRÉVUE

Ce thermomètre sert à mesurer et à surveiller la température centrale des aliments tels que le poisson, le bœuf, le porc, la volaille, les hamburgers et autres viandes. Le thermomètre n'a pas été conçu pour des applications corporatives ou commerciales. Utilisez-le à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation autre que celle mentionnée ci-dessus ne correspond pas à l'utilisation prévue.

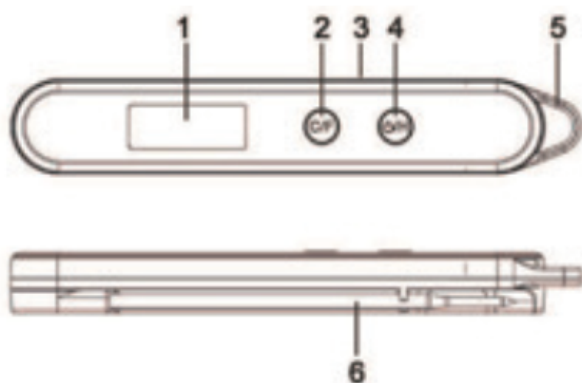
Le thermomètre répond à toutes les normes et standards pertinents associés à la conformité CE. En cas de modification du thermomètre non approuvée par le fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des dysfonctionnements résultant de ces modifications. N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil par le fabricant.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1. Thermomètre de cuisson
2. Pile LR03 – 1.5V AAA
3. Mode d'emploi

VUE D'ENSEMBLE DU THERMOMETRE

1. Écran
2. Choix des unités C°/F°
3. Compartiment à pile
4. Touche on/off et hold/mémoire
5. Œillet de suspension
6. Senseur de température



SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les données techniques et la conception peuvent être modifiées sans préavis.

Affichage de la température : °C/°F

Plage de mesure de la température : -10°C à +300°C

3 niveaux de précision :

- Jusqu'à 100° : +/- 1°C
- Jusqu'à 200° : +/- 2°C
- Jusqu'à 300° : +/- 4°C

Alimentation : 1 pile AAA 1,5 V

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Avant d'utiliser ce thermomètre pour la première fois, veuillez lire les instructions suivantes et tenir compte de tous les avertissements, même si vous êtes familier avec la manipulation des appareils électriques. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour référence future. Si vous vendez le thermomètre ou le donnez, transmettez en même temps le mode d'emploi.

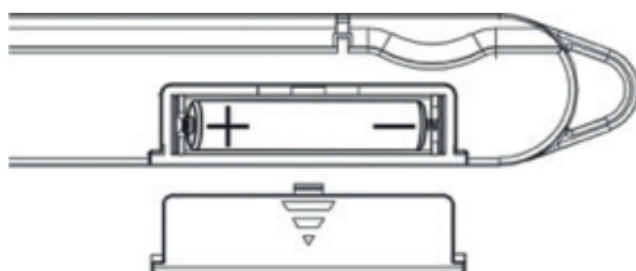


- N'utilisez jamais le produit s'il est endommagé.
- L'appareil ne contient aucune pièce nécessitant un entretien.
- Aucun objet étranger ne doit être inséré dans l'appareil.
- Le produit ne doit pas être exposé à de fortes vibrations ou à des contraintes mécaniques.
- Veuillez noter que la consommation d'aliments d'origine animale qui ne sont pas complètement cuits peut être nocive pour la santé. Il s'agit d'un risque particulier pour les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.
- Assurez-vous toujours qu'aucune autre personne, aucun enfant ou aucun animal ne pourrait se brûler sur le produit.
- Utilisez des gants de protection ou de cuisine si vous touchez le capteur de température pendant ou après l'utilisation.
- Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures.
- **Si vous avez avalé des éléments de cet appareil, consultez immédiatement un médecin !**
- Ne rechargez pas de piles non rechargeables.
- Retirez la batterie lorsque le produit ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée.
- Ne court-circuitez pas les contacts de la batterie.
- Lorsqu'elle est vide, retirez la batterie de l'appareil et jetez-la en toute sécurité.
- Retirez immédiatement toutes les piles qui ont fui. Utilisez des gants de sécurité appropriés pour éviter les blessures.
- Une pile ne doit jamais être ouverte, modifiée ou court-circuitée, car cela pourrait entraîner une fuite de produits chimiques pouvant causer des blessures. Si la pile entre en contact avec la peau ou les yeux, rincez immédiatement et abondamment à l'eau et consultez un médecin.
- Ne placez pas le thermomètre à proximité d'éléments très chauds car il pourrait fondre ou être endommagé.
- Insérez la batterie avec la bonne polarité. Reportez-vous au schéma à l'intérieur du compartiment à piles. N'essayez pas de recharger les piles et ne jetez jamais les piles au feu.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Retirez le thermomètre de l'emballage et retirez les films de protection. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas le thermomètre et contactez le service clients. Nous vous recommandons de nettoyer le capteur avant la première utilisation.

INSERTION / REMPLACEMENT DE LA PILE



Assurez-vous que le thermomètre est éteint. Le compartiment à piles est situé à l'arrière.

- Déverrouillez le couvercle du compartiment à piles et retirez-le.
- Insérez une pile AAA 1,5 V (Micro/LR3), en vous assurant que la polarité est correcte.
- Fermez le compartiment à piles en replaçant le couvercle (clic).

Remarque : La batterie doit être remplacée lorsque « Lo » apparaît à l'écran.

MISE EN FONCTION

Pour allumer votre thermomètre, appuyez brièvement sur le bouton /H. L'écran s'allumera.

Appuyez sur le bouton /H et maintenez-le enfoncé pendant environ trois secondes pour éteindre le thermomètre. L'écran s'éteindra également.

Remarque : L'éclairage de l'écran s'éteindra automatiquement après environ 30 secondes si aucun bouton n'est enfoncé. Le thermomètre s'éteint automatiquement après environ 20 minutes s'il n'est pas utilisé.

Sélection de l'unité de température

Appuyez brièvement sur le bouton C/F pour basculer entre °C et °F.

Mesure de la température à cœur

Dépliez le capteur de température. Guidez la pointe du capteur de température dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Il est judicieux d'introduire le capteur de température dans la viande par le côté.

Remarque : Évitez tout contact entre le capteur de température et les os. Cela peut entraîner une mesure de température inexacte. Le capteur ne doit pas non plus être inséré dans de la graisse pure pour la même raison.

Après un court laps de temps, la température à cœur des aliments s'affiche à l'écran. Il augmentera à mesure que le temps de cuisson augmentera.

Avertissement : Si vous avez ajouté plusieurs morceaux du même aliment de forme et de taille similaires, vous pouvez supposer que la bonne température a également été atteinte pour les autres morceaux.

Appuyez brièvement sur le bouton /H pour enregistrer la valeur affichée à l'écran. La valeur clignote maintenant à l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton /H pour revenir à l'affichage de la température actuelle. Après avoir mesuré la température, retirez le capteur de température des aliments et nettoyez le thermomètre alimentaire comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

NETTOYAGE

Attention : laissez toujours le thermomètre refroidir complètement avant de le nettoyer. Risque de brûlure.

- Ne plongez pas le thermomètre dans l'eau ou tout autre liquide. Le thermomètre ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Si nécessaire, utilisez un détergent doux, en particulier pour le capteur de température.
- N'utilisez pas de solvants ou de détergents agressifs, de brosses à poils métalliques ou d'objets métalliques tels que des couteaux, des spatules ou similaires.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement après le nettoyage. Remettez le capteur de température en place.
- Vous pouvez accrocher le thermomètre par l'œillet pour le ranger ou le fixer à une surface magnétique à l'aide des aimants à l'arrière.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using it for the first time, please familiarize yourself with the device by carefully reading this operating manual. Be sure to follow the safety instructions and only use the thermometer as described in this user manual.

INTENDED USE

This thermometer is used to measure and monitor the core temperature of foods such as fish, beef, pork, poultry, burgers, and other meats. The thermometer was not designed for corporate or commercial applications. Use it for household purposes only. Any use other than that mentioned above is not the intended use.

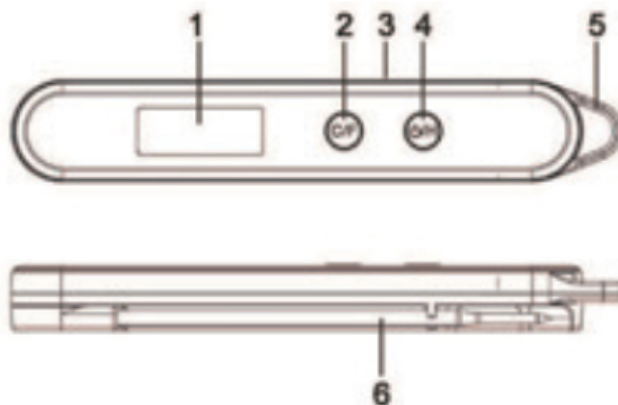
The thermometer meets all relevant norms and standards associated with CE compliance. In the event of a modification of the thermometer not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer is not responsible for any damage or malfunction resulting from these modifications. Use only the accessories provided with the device by the manufacturer.

PACKAGE CONTENTS

1. Cooking thermometer
2. Pile LR03 – 1.5V AAA
3. Instructions for use

THERMOMETER OVERVIEW

1. Screen
2. Choice of C°/F° units
3. Battery compartment
4. On/off and hold/memory button
5. Hanging eyelet
6. Temperature sensor



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical data and design are subject to change without notice.

Temperature Display: °C/°F

Temperature measurement range: -10°C to +300°C

3 accuracy levels:

- Up to 100°: +/- 1°C
- Up to 200°: +/- 2°C
- Up to 300°: +/- 4°C

Energy : 1 battery AAA 1,5 V

SAFETY INSTRUCTIONS

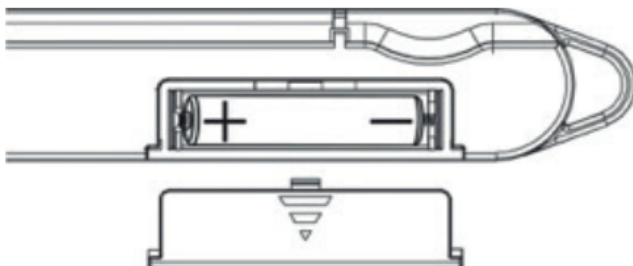
Before using this thermometer for the first time, please read the following instructions and heed all warnings, even if you are familiar with handling electrical appliances. Keep this instruction manual in a safe place for future reference. If you sell the thermometer or give it away, send the instructions for use at the same time.

1. Never use the product if it is damaged.
2. The device does not contain any parts that require maintenance.
3. No foreign objects should be inserted into the device.
4. The product must not be exposed to strong vibrations or mechanical stresses.
5. Please note that eating animal foods that are not fully cooked can be harmful to health. This is a particular risk for young children, pregnant women and people with weakened immune systems.
6. Always make sure that no other people, children or animals could burn themselves on the product.
7. Use protective or oven gloves if you touch the temperature sensor during or after use.
8. Improper use of the product may result in injury.
9. **If you have swallowed any parts of this device, seek medical attention immediately!**
10. Do not charge non-rechargeable batteries.
11. Remove the battery when the product is not to be used for an extended period of time.
12. Do not short circuit the battery contacts.
13. When empty, remove the battery from the device and dispose of it safely.
14. Remove any leaking batteries immediately. Use proper safety gloves to avoid injury.
15. A battery should never be opened, modified, or shorted, as this could lead to a leak of chemicals that can cause injury. If the battery comes into contact with skin or eyes, rinse immediately and thoroughly with water and seek medical attention.
16. Do not place the thermometer near very hot elements as it may melt or be damaged.
17. Insert the battery with the correct polarity. Refer to the diagram inside the battery compartment. Do not attempt to recharge the batteries or dispose of the batteries in a fire.

BEFORE FIRST USE

Remove the thermometer from the packaging and remove the protective films. If you notice any damage, do not use the thermometer and contact customer service. We recommend cleaning the sensor before first use.

BATTERY INSERTION/REPLACEMENT



Make sure the thermometer is off. The battery compartment is located at the back.

- Unlock the battery compartment cover and remove it.
- Insert a 1.5V AAA battery (Micro/LR3), making sure the polarity is correct.
- Close the battery compartment by replacing the cover (click).

Note: The battery must be replaced when "Lo" appears on the screen.

HOW TO USE

To turn on your thermometer, short press the /H button. The display will light up.

Press and hold the /H button for about three seconds to turn off the thermometer. The screen will also turn off.

Note: The display light will automatically turn off after about 30 seconds if no buttons are pressed. The thermometer automatically turns off after about 20 minutes if not in use.

Temperature Unit Selection

Short press the C/F button to switch between °C and °F.

Core temperature measurement

Unfold the temperature sensor. Guide the tip of the temperature sensor into the thickest part of the food. It makes sense to insert the temperature sensor into the meat from the side.

Note: Avoid contact between the temperature sensor and bones. This can lead to an inaccurate temperature measurement. The sensor should also not be inserted into pure grease for the same reason. After a short time, the core temperature of the food is displayed on the screen. It will increase as the cooking time increases.

Warning: If you have added several pieces of the same food of similar shape and size, you can assume that the correct temperature has been reached for the other pieces as well.

Short press the /H button to save the value displayed on the screen. The value is now flashing on the screen. Press the /H button again to return to the current temperature display. After measuring the temperature, remove the temperature sensor from the food and clean the food thermometer as described in the "Cleaning" chapter.

CLEANING

Caution: Always allow the thermometer to cool completely before cleaning. Risk of burns.

- Do not immerse the thermometer in water or any other liquid. The thermometer cannot be washed in the dishwasher.
- Clean the case with a slightly damp cloth. If necessary, use a mild detergent, especially for the temperature sensor.
- Do not use harsh solvents or detergents, wire bristle brushes, or metal objects such as knives, spatulas, or the like.
- Allow all parts to dry completely after cleaning. Replace the temperature sensor.
- You can hang the thermometer by the eyelet for storage or attach it to a magnetic surface using the magnets on the back.

