essentiel

# Thermomètre
## À VIANDE

## Notice d'utilisation
Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque ***Essentiel b*** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce thermomètre à viande vous donnera entière satisfaction.

**Veuillez prendre connaissance des informations ci-dessous avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour tout besoin de référence ultérieure.**

## PRECAUTIONS PARTICULIERES

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que la prise de température des liquides et aliments.
- **Ne laissez pas cet appareil à la portée des enfants et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec.**
- N'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité ni à des chocs ou vibrations.
- Ne laissez pas le thermomètre à l'intérieur d'un four. Il doit être utilisé pour la prise de température uniquement.
- **Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Dans le cas où le thermomètre présenterait un dysfonctionnement, retirez la pile et remplacez-la. Si le défaut persiste, apportez l'appareil au service après-vente de votre magasin revendeur.
- N'essayez pas de déformer la sonde de température. Une sonde pliée ou cassée ne sera pas prise en compte par la garantie.
- Ne démontez pas l'appareil et n'effectuez aucune réparation vous-même sur le thermomètre à viande.

**Il est très important de nettoyer la sonde de température après chaque utilisation afin d'éviter des contaminations alimentaires.**

**Concernant la pile**

- Remplacez la pile lorsqu'elle est usagée ou en cas de fuite.
- Utilisez uniquement le type de pile spécifié dans cette notice d'utilisation.
- Retirez la pile du compartiment à pile en cas de non utilisation prolongée du thermomètre.

**Recyclage des piles**

Ne jetez pas la pile avec les ordures ménagères. Afin de préserver l'environnement, débarrassez-vous des piles conformément aux règlementations en vigueur.

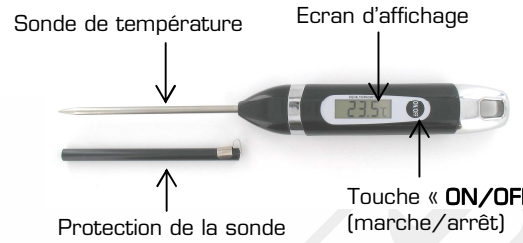
Déposez-les dans votre conteneur à piles le plus proche ou rapportez-les dans votre magasin.

- Ne rechargez pas des piles non rechargeables, ne les démontez pas, ne les jetez pas dans un feu.
- Ne les exposez pas à des températures élevées ou à la lumière directe du soleil.
- Ne les incinérez pas.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Convient pour la décongélation des aliments, la prise de température des liquides et des aliments.
Affichage au 10ème de degré (0,1°C/0,1°F)
Précision : +/- 1°C (1,8°F)
Fonctionne avec 1 pile de type AAA/LR03 de 1,5 V

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL




## INSERTION/REMPLACEMENT DE LA PILE

1. Dévissez le couvercle du compartiment à pile situé à l'arrière du thermomètre.
2. Insérez une pile de type AAA/LR03 de 1,5 V en veillant à respecter les polarités « + » et « - » indiquées dans le compartiment.
3. Revissez le couvercle du compartiment à pile.

## UTILISATION

**Pour allumer ou éteindre le thermomètre**, appuyez sur la touche « **ON/OFF** » (marche/arrêt).

1. Appuyez sur la touche « **ON/OFF** » (marche/arrêt).
2. Piquez la sonde de température dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la volaille. Evitez les os et les parties grasses.

3. Au bout de quelques secondes, le thermomètre affiche la température.

Appuyez sur la touche « **°C/°F** » pour passer des degrés centigrades aux degrés Fahrenheit et inversement.

**Guide des températures de cuisson conseillées**
Ces températures peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. Après plusieurs utilisations, vous déterminerez vos températures idéales.

| | Bleu | Saignant | A point | Bien cuit | Cuit |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf | 50°C (122°F) | 55°C (131°F) | 60°C (140°F) | 70/75°C (158/167°F) | |
| Veau | 57°C (134,6°F) | 60°C (140°F) | 68°C (154,4°F) | 75°C (167°F) | |
| Agneau | 57°C (134,6°F) | 60°C (140°F) | 65°C (149°F) | 70/75°C (158/167°F) | |
| Porc | | | | | 85°C (185°F) |
| Poulet | | | | | 85°C (185°F) |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après chaque utilisation, nettoyez **la sonde** avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Recouvrez ensuite la sonde avec sa protection.

**- Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**

- Essuyez le **corps de l'appareil** avec un chiffon doux légèrement humidifié. **Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau dans l'appareil** (au niveau du compartiment à pile).
- N'utilisez pas de produit détergent abrasif ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.

essentiel

# Thermomètre
## À VIANDE

Protection de l'environnement
Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.
Vous avez l' obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mis à votre disposition.

GARANTIE 1 an GARANTIE

**Testé dans nos laboratoires**

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

essentiel

Service Clientèle
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN

Art.871047

FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
21 Avenue de l'Harmonie
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex