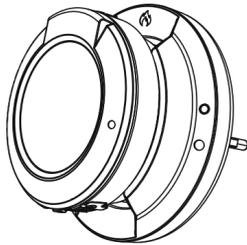


Betty Bossi

Fleischthermometer Grill, digital Thermomètre à viande pour grill, numérique



Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte:
www.bettybossi.ch

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr. / No. d'art. 32121

Français

Directives de sécurité

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

• Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.

• Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur indique les dangers possibles.

• Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.

• Rangez toujours l'appareil et les piles hors portée des enfants.

• Prenez soin que le thermomètre n'entre pas en contact avec de l'eau ou de l'humidité.

• Lors du nettoyage, ne plongez pas les sondes (ainsi que les câbles) dans de l'eau. Ne nettoyez jamais les sondes dans un lave-vaisselle. Nettoyez-les simplement avec un chiffon humide.

• Ne tenez jamais les sondes au-dessus d'une flamme, retirez toujours le capuchon de protection avant d'utiliser les sondes car ils ne sont pas résistants à la chaleur et fondraient.

• L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.

• Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.

• Évitez de faire tomber l'appareil ou de le soumettre à des chocs violents, qui pourraient facilement l'endommager.

• Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.

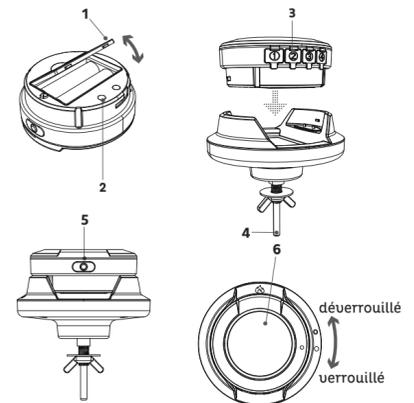
• Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages extérieurs, visibles à l'œil nu. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche et n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez pas l'appareil vous-même. L'appareil ne peut être réparé que par un service client agréé par le fabricant ou par le service client de Betty Bossi. En cas de non-respect de cette consigne, les dommages survenant à la suite d'une réparation ne sont pas couverts par la garantie. Une réparation qui n'est pas effectuée en bonne et due forme peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Un élément défectueux ne peut être remplacé que par une pièce de rechange originale.

• Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité importants pour les piles:

- Tenez les piles hors portée des enfants! Si vous avez avalé une pile, cela peut entraîner de graves blessures internes. Dans ce cas consultez immédiatement un médecin!
- Ne jetez pas les piles dans le feu, ne les court-circuitiez pas et ne les démontez pas – Risque d'explosion!
- Les piles contiennent des acides dangereux pour la santé. Afin d'éviter que les piles ne coulent, nous vous recommandons de remplacer rapidement les piles usagées.
- Lors de la manipulation de piles qui fuient, nous vous recommandons de porter des gants résistants aux produits chimiques et des lunettes de protection. Si vous êtes entré en contact avec le liquide des piles, veuillez laver abondamment la peau sous de l'eau courante et consulter un médecin.

Description de l'appareil



- 1 Cache du compartiment des piles
- 2 Contacts de la sonde de la température ambiante
- 3 Fiches pour les sondes de la température de la viande
- 4 Sonde de la température ambiante
- 5 Touche pour: MARCHE/ARRET Couplage / stop / alerte
- 6 Écran LCD

L'appareil dispose de 4 fiches pour les sondes, ce qui vous permet d'insérer simultanément 4 sondes dans 4 morceaux de viande et les griller ou cuire comme vous le voulez. 2 sondes sont fournies, des sondes supplémentaires sont disponibles chez Betty Bossi.

Mise en service

Mettre les piles en place

Vous avez besoin de 2 piles de type AA pour le thermomètre de cuisson. Respectez les symboles pour les polarités qui se trouvent dans le compartiment des piles et insérez les piles en respectant ces symboles.

1. Ouvrez le compartiment des piles.
2. Insérez les piles correctement dans le compartiment.



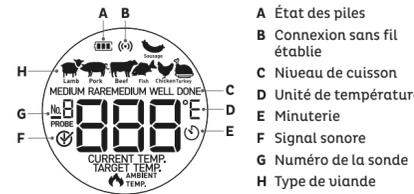
3. Refermez le compartiment des piles.

Installer les sondes

Dès que le thermomètre est mis en marche, il scanne les fiches et les sondes branchées s'affichent l'une après l'autre sur l'écran, avec les numéros de 1 à 4, selon la fiche dans laquelle chacune des sondes est branchée.

Insérez alors les sondes dans la viande en prenant soin que la pointe de la sonde soit bien au milieu de la viande pour que la température mesurée soit exacte.

L'affichage sur l'écran

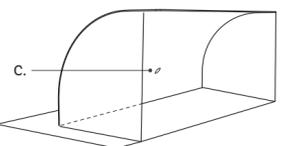
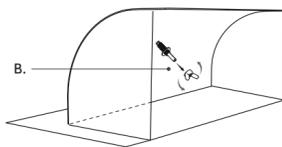
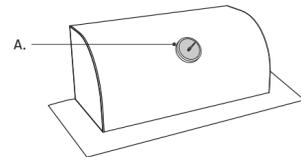


- A État des piles
- B Connexion sans fil établie
- C Niveau de cuisson
- D Unité de température
- E Minuterie
- F Signal sonore
- G Numéro de la sonde
- H Type de viande

Installer le thermomètre de cuisson

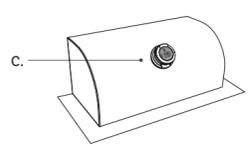
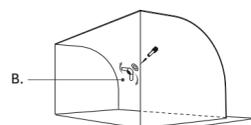
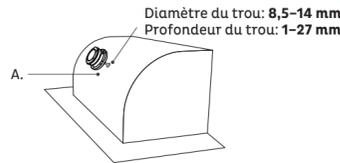
1^{ère} étape: Retirez le thermomètre analogique de votre barbecue.

- A. Le thermomètre original de votre grill se trouve sur le couvercle du barbecue.
- B. Détachez l'écrou de fixation du thermomètre original sur la paroi intérieure du couvercle du barbecue.
- C. Retirez le thermomètre original.



2^{ème} étape: Installez le nouveau thermomètre numérique de cuisson sur votre barbecue.

- A. Insérez la sonde pour la température ambiante de votre nouveau thermomètre à travers le trou situé dans le couvercle du barbecue, qui est visible une fois que vous avez retiré le thermomètre original.
- B. Insérez le joint d'étanchéité en métal fourni au-dessus de la sonde et fixez le thermomètre sur la face arrière en visant l'écrou de fixation fourni dans le sens des aiguilles d'une montre.
- C. Le nouveau thermomètre numérique de cuisson est alors installé.



Télécharger l'application

Recherchez l'application « ToGrill » dans le App-Store ou Google Play ou scannez le code QR sur votre téléphone portable. Téléchargez gratuitement l'application et installez-la.



Vous avez besoin pour cela d'un appareil iOS avec la version 11.0 ou plus.

Ou sur un appareil android avec la version 5.5 ou plus avec le module bluetooth 4.0.

Mettre en marche et éteindre l'appareil

- Pour mettre l'appareil en marche, maintenez la touche MARCHE/ARRET enfoncée pendant au moins 3 secondes lorsque l'appareil est éteint. « ON » s'affiche sur l'écran.
- Pour éteindre à nouveau l'appareil, maintenez la touche MARCHE/ARRET enfoncée pendant au moins 3 secondes lorsque l'appareil est en marche.
- S'il n'y a pas de sonde branchée au thermomètre, il s'éteint automatiquement.

Activer l'appareil et le coupler avec votre téléphone portable

1. Mettez le thermomètre en marche et activez la fonction bluetooth de votre téléphone portable.
2. Activez le thermomètre:
 - Ouvrez l'application « ToGrill ».
 - Acceptez les autorisations pour votre téléphone portable.
 - Suivez les instructions sur l'application pour activer le thermomètre.

Utilisez l'application « ToGrill » pour scanner: Scannez le code QR sur le thermomètre ou ici à droite.



3. Couplage:

- Sélectionnez votre produit dans l'application.
- Appuyez sur la touche couplage/stop/alerte située au-dessus du thermomètre.

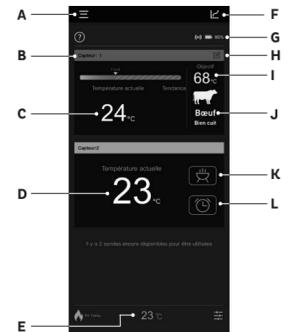
4. Les appareils sont connectés

Lorsque vous avez couplé une fois l'appareil avec votre téléphone portable, vous n'avez pas besoin de le faire une nouvelle fois dans le futur, à part si vous changez de téléphone portable.

Utiliser le thermomètre lors de la cuisson

Sélectionnez pour chaque morceau de viande dans lequel une sonde est insérée le type de viande et la température souhaitée de cuisson, la température actuelle et la température souhaitée s'affichent sur l'application et sur l'écran. Les températures préprogrammées dans l'application peuvent être adaptées individuellement. Veuillez-vous référer au tableau de cuisson pour les recommandations de Betty Bossi.

Dès que la viande a atteint la température souhaitée de cuisson, un signal sonore retentit sur l'application et sur le thermomètre.



- A Options
- B Numéro de la sonde et code couleur de la sonde
- C Température actuelle mesurée de la sonde
- D Température actuelle mesurée de la sonde
- E Température de l'espace de cuisson actuelle
- F Évolution de la température
- G État des piles
- H Modifier les informations des sondes
- I Température souhaitée (réglage des aliments à griller)
- J Information préprogrammée de la viande
- K Réglage des aliments à griller
- L Réglage de la minuterie

L'interface utilisateur de l'application peut être modifiée en cas de mise à jour. Veuillez toujours suivre les instructions de l'application

Code couleur des sondes

Il est difficile de différencier les différentes sondes lorsque vous en utilisez plusieurs.

L'application dispose de 6 couleurs pour chaque canal que l'utilisateur peut régler pour qu'elles soient identiques aux couleurs des sondes. Chaque couleur correspond à la couleur de la sonde en question.

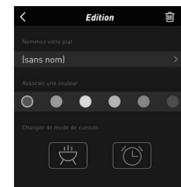


Tableau de cuisson

Aliment et niveau de cuisson:	Température au cœur de la viande, en degré Celsius:
Bœuf:	
Bleu	45
Saignant	52
À point	55
Bien cuit	60
Très cuit	70
Veau:	
Bleu	-
Saignant	-
À point	60
Bien cuit	65
Très cuit	70
Agneau:	
Bleu	-
Saignant	55
À point	60
Bien cuit	65
Très cuit	70
Porc:	
Saignant	-
À point	-
Bien cuit	65
Très cuit	70
Dinde et poulet (volaille):	
Bien cuit	-
Très cuit	70
Saucisse:	
Bien cuit	-
Très cuit	70
Saumon:	
À point	-
Bien cuit	55
Très cuit	60
Steak haché:	
Très cuit	70

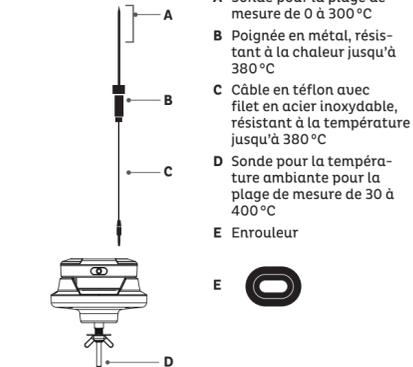
Attention

La résistance à la chaleur n'est pas la même selon les composants de la sonde.

NE tenez **JAMAIS** la sonde au-dessus d'un feu nu ou d'une flamme.

NE placez **JAMAIS** les capuchons de protection dans le barbecue, ils pourraient fondre.

Les sondes **NE** peuvent **PAS** être lavées dans le lave-vaisselle. Nettoyez-les toujours à la main.



- A Sonde pour la plage de mesure de 0 à 300 °C
- B Poignée en métal, résistante à la chaleur jusqu'à 380 °C
- C Câble en téflon avec filet en acier inoxydable, résistant à la température jusqu'à 380 °C
- D Sonde pour la température ambiante pour la plage de mesure de 30 à 400 °C
- E Enrouleur

Service / Mise au rebut

Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi. Tél.: +41 (0) 44 209 19 29 Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

- Betty Bossi vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Mise au rebut

Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les piles doivent également être mises au rebut en respectant l'environnement. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

Données techniques

Déclaration du produit	Thermomètre à viande pour grill, numérique
No. d'article	32121
Alimentation électrique	2x piles AA
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans
Modifications techniques réservées.	

