

LIVOO

Feel good moments

Notice d'utilisation

Thermomètre pour barbecue



Référence : GS68
Version : 1.4
Langue : Français

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque LIVOO 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 produit vous donnera entière satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

S'IL VOUS PLAÎT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu; nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

1. Avant d'utiliser le produit, lisez et suivez tous les avertissement et instructions contenus dans ce manuel, même si vous connaissez ce produit.
2. Ce produit n'est pas un jouet. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux.
3. Les enfants ne doivent pas être autorisés à utiliser l'appareil.
4. Produit composé de petites pièces. En cas d'ingestion, ils pourraient provoquer un risque d'étouffement.
5. Ne modifiez en aucun cas le produit.
6. Manipulez délicatement l'appareil. Protéger des chocs et des chutes.
7. Il est recommandé de retirer les piles lorsque l'appareil est destiné à ne pas être utilisé pendant de longues périodes.

Notice d'utilisation

8. Le produit n'est pas étanche. L'appareil ne doit pas être exposé à des gouttes ou des éclaboussures et aucun objet rempli de liquide, comme des vases, ne doit pas y placer.
9. Nettoyer le thermomètre après chaque utilisation.
10. N'ouvrez pas ou ne réparez pas l'appareil vous-même, sinon sa garantie est invalidée.

CARACTERISTIQUES PRODUIT

- Ecran LCD rétroéclairé
- 8 choix de viande et de poisson possible
- Différents types de cuisson préprogrammée
- Sonde imperméable en acier inoxydable
- Mesure de température entre 0°C et 250°C
- Transmission sans fil
- Minuterie et fonction alarme
- Affichage de la température en °C/°F
- Portée jusqu'à 30 mètres

Notice d'utilisation

DESCRIPTION DU PRODUIT



UTILISATION

Allumer le thermomètre

- Insérez 4 piles AAA non fournies : deux dans la base et deux dans le thermomètre.
- Activez l'interrupteur "POWER" à l'arrière du thermomètre et de la base pour contrôler la mise en marche/arrêt.
- Une fois les deux parties allumées, la LED rouge au milieu de la base clignote trois fois de suite.
- Branchez le connecteur de la sonde sur la prise de l'émetteur. Insérez la pointe de la sonde au centre de la viande, en prenant soin de ne pas la percer. N'exposez aucune partie de la sonde à des flammes nues.
- Le thermomètre est maintenant prêt à mesurer la température.

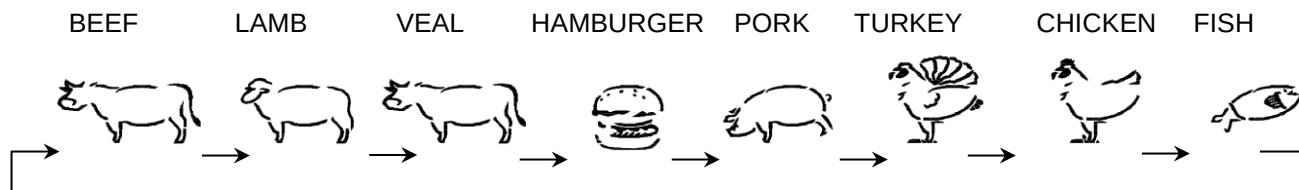
Note :

Les données de température sont transmises entre le capteur et le thermomètre toutes les 30 secondes. Si la température reste inchangée, le moniteur ne transmet aucun signal, s'il y a une augmentation de plus d'un degré, l'émetteur émet un signal sonore.

Sélection du type de viande/cuisson

- Appuyez sur le bouton "Viande" pour changer le type de viande. Chaque pression modifie l'affichage dans l'ordre suivant :

Notice d'utilisation



- Appuyez sur le bouton "TASTE" pour sélectionner le niveau de cuisson (saignant, moyennement saignant, à point, moyennement bien cuit ou bien cuit).
- Commencer la cuisson
- Les alertes de cuisson se déclenchent lorsque la viande a atteint la température cible.

Réglage manuel de la température

- Insérez la sonde dans la viande comme indiqué ci-dessus.
- Appuyez sur le bouton "MODE" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour passer au réglage manuel des schémas de température,
- Appuyez sur "MIN" et "SEC" pour sélectionner la température souhaitée.
- Appuyez sur la touche "MODE" pour confirmer votre réglage
- Votre température cible apparaîtra sur l'écran LCD.
- Commencez la cuisson.
- Les alertes de cuisson se déclenchent comme décrit ci-dessus.

Note :

La température est affichée en °C ou en °F. Pour sélectionner les degrés Fahrenheit ou Celsius, une brève pression sur la touche "MODE" permet de passer d'un modèle à l'autre.

Utilisation du minuteur

La minuterie peut être utilisée indépendamment du capteur de température.

Si aucune minuterie n'est réglée, la minuterie fera office de chronomètre.

Réglage de la minuterie :

- Utilisez les touches MIN et SEC
 - Appuyez sur le bouton "START/STOP" pour démarrer.
 - Appuyez à nouveau sur le bouton "START/STOP" pour mettre le minuteur en pause,
 - Une fois en pause, appuyez sur le bouton "CLEAR" pour réinitialiser.
- Lorsque la minuterie est terminée, l'appareil émet un bip. Pour arrêter l'alerte, appuyez sur n'importe quel bouton.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez la sonde avec de l'eau et un détergent doux.
- Pour nettoyer l'unité principale et la sonde, utilisez un chiffon légèrement humide

Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil
(Équipement électrique et électronique)**

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis