

FR

MANUEL D'UTILISATION
THERMOMÈTRE POUR
BARBECUE



Sommaire

Indications sur le manuel d'utilisation	1
Normes de sécurité	2
Informations sur l'appareil	3
Données techniques	5
Transport et stockage	5
Utilisation	5
Maintenance et réparation	8
Élimination des déchets	8
Déclaration de conformité.....	8

Indications sur le manuel d'utilisation

Symboles

**Danger électrique !**

Indique un risque immédiat dû au courant électrique pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.

**Danger !**

Indique un risque immédiat pouvant provoquer des dommages corporels.

**Attention !**

Indique un risque immédiat pouvant entraîner des dégâts matériels.

La version actuelle du manuel d'utilisation est disponible sous :



BT40



<http://download.trotec.com/?sku=3510205007&id=1>

Avis juridique

Cette publication remplace toutes les versions précédentes. Toute reproduction ou divulgation et tout traitement par un quelconque système électronique de la présente publication, dans sa totalité ou en partie, sans autorisation préalable écrite de la part de Trotec GmbH & Co. KG sont strictement interdits. Sous réserve de modifications techniques. Tous droits réservés. Les noms de marques sont utilisés sans garantie de libre utilisation et, en règle générale, conformément à l'orthographe du fabricant. Les noms des marchandises sont déposés.

Sous réserve de modifications techniques destinées à l'amélioration constante du produit, ainsi que de changements de forme et de couleur.

Le contenu de la livraison peut différer des illustrations des produits de ce manuel. Le présent document a été rédigé avec tout le soin requis. Trotec GmbH & Co. KG décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions.

L'utilisateur est entièrement responsable de la validité des résultats de mesure, des conclusions qu'il en tire et des mesures prises en conséquence. Trotec GmbH & Co. KG ne donne aucune garantie quant à l'exactitude des valeurs mesurées ou des résultats de mesure. De surcroît, Trotec GmbH & Co. KG décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou de détériorations résultant de l'utilisation des valeurs mesurées.

© Trotec GmbH & Co. KG

Garantie et responsabilité

L'appareil satisfait aux exigences de base d'hygiène et de sécurité des conventions européennes s'y rapportant, et son bon fonctionnement a été contrôlé à plusieurs reprises en usine.

Si des dysfonctionnements persistent, veuillez vous adresser à votre distributeur ou au SAV compétent.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de sinistres qui résulteraient du non-respect des consignes du fabricant ou des exigences légales ou de toute modification non autorisée de l'appareil. Toute manipulation au niveau de l'appareil ou tout remplacement non autorisé de composants peut porter atteinte à la sécurité électrique de cet appareil, provoquant l'annulation de la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels provoqués par le non-respect des consignes fournies par le présent manuel d'utilisation. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications techniques sans préavis en vue d'une amélioration du produit.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation non conforme. Dans ce cas, toute demande de bénéfice de la garantie sera également annulée.

Normes de sécurité

Veillez lire attentivement le présent manuel avant la mise en service/l'utilisation de l'appareil et conservez-le à proximité immédiate de l'endroit d'installation ou de l'appareil même !

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux présentant un risque d'explosion.
- N'utilisez pas l'appareil dans des atmosphères agressives.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un four à micro-ondes !
- Ne plongez pas l'appareil sous l'eau. Ne laissez aucun liquide pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil n'est permise que dans les environnements secs et jamais sous la pluie ou par une humidité relative de l'air supérieure aux conditions admissibles de fonctionnement.
- Protégez l'appareil du rayonnement direct et permanent du soleil.
- Utilisez uniquement la sonde de mesure d'origine pour cet appareil.
- Ne retirez aucun signe de sécurité, autocollant ou étiquette de l'appareil. Tous les signes de sécurité, les autocollants et les étiquettes doivent être conservés de manière à rester lisibles.
- N'ouvrez pas l'appareil avec un outil.
- Observez les conditions d'entreposage et de fonctionnement (voir chapitre Données techniques).

Utilisation conforme

Veillez utiliser l'appareil BT40 exclusivement pour mesurer la température des aliments, tout en respectant les données techniques.

Utilisation non conforme

N'utilisez pas l'appareil BT40 dans les zones explosives ou pour les mesures effectuées dans les liquides.

N'utilisez pas l'appareil dans un four à micro-ondes.

Trotec décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation non conforme. En l'occurrence, toute demande de bénéfice de la garantie sera annulée.

Toute modification constructive, toute transformation ou tout ajout arbitraire au niveau de l'appareil est strictement interdit.

Qualification du personnel

Toute personne utilisant le présent appareil doit :

- avoir lu et compris le manuel d'utilisation, et notamment le chapitre Normes de sécurité.
- connaître les dangers que la manipulation des aliments à haute température, par exemple rôtir ou faire des grillades, peuvent provoquer.

Risques résiduels



Danger !

Lors de sa manipulation, maintenez l'appareil à une distance suffisante des surfaces brûlantes.



Portez des gants de protection appropriés, par exemple des gants pour faire la cuisine, le barbecue ou des gants pour le four.



Danger !

Veillez ne pas laisser traîner les emballages vides. Ils pourraient être dangereux pour les enfants.



Danger !

L'appareil n'étant pas un jouet, il n'est pas adapté aux enfants.



Attention !

La station de base et la partie réceptrice doivent être éloignées des surfaces brûlantes. Les appareils peuvent être endommagés par la chaleur.



Attention !

N'utilisez pas la sonde de mesure dans les grils ou les fours fermés à des températures supérieures à 200 °C. Cela pourrait endommager le câble de la sonde de mesure.



Danger !

L'utilisation de l'appareil peut comporter un risque s'il est utilisé par des personnes non compétentes ou en cas d'utilisation non conforme ou non conventionnelle !
Veillez respecter les exigences relatives à la qualification du personnel !



Attention !

N'exposez pas l'appareil à l'humidité ou à des températures extrêmes afin d'éviter de le détériorer.



Attention !

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, abrasifs ou décapants pour nettoyer l'appareil.

Informations sur l'appareil

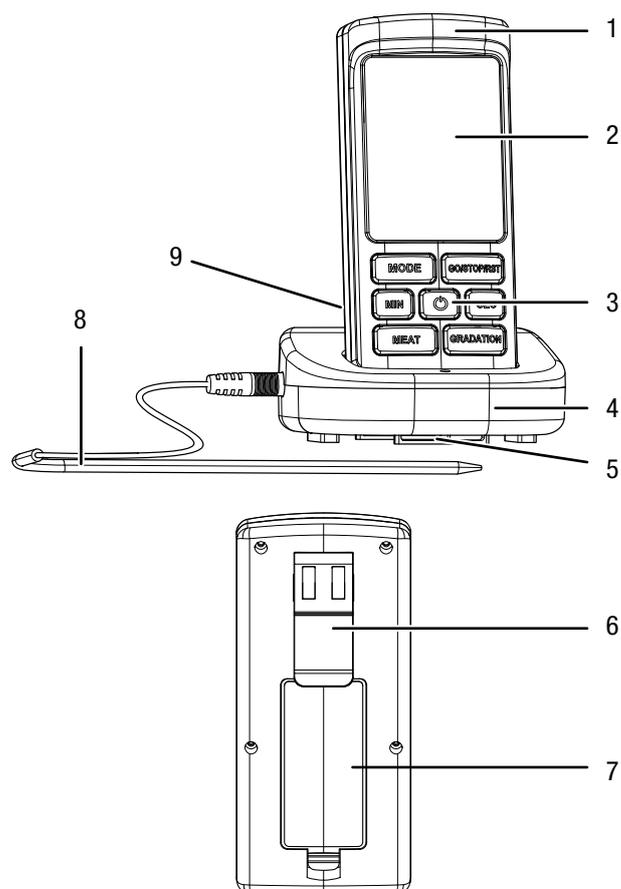
Description de l'appareil

Le thermomètre pour barbecue sans fil BT40 est conçu pour le contrôle confortable de la température à cœur pendant les barbecues et lorsque vous rôtissez ou faites de la pâtisserie.

L'appareil dispose des fonctions suivantes :

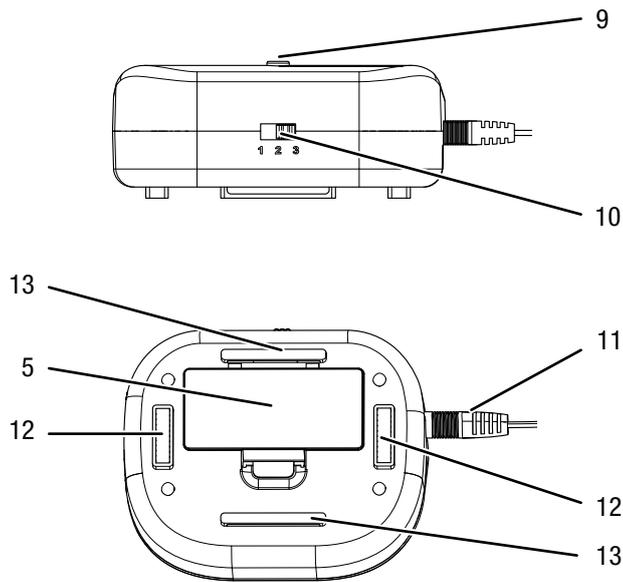
- assistant de cuisson intégré pour 8 sortes de viande ou d'aliments présélectionnés
- jusqu'à 5 niveaux de cuisson et températures cibles réglables
- signal acoustique et écran changeant de couleur lorsque le degré de cuisson désiré est atteint
- portée max. de 20 m
- sonde de mesure et câble en acier inoxydable résistants à des températures max. de 200 °C (lorsque le grill ou le four sont fermés !).
- grand écran LC très lisible
- fonctions chronomètre et minuterie
- partie réceptrice avec fixation magnétique et clip de poche
- station de base avec fixation magnétique et bande auto-adhésive

Aperçu de l'appareil



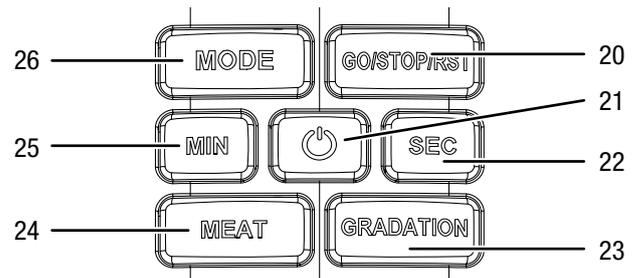
N°	Désignation
1	Partie réceptrice
2	Écran
3	Panneau de commande
4	Station de base avec fixation magnétique
5	Compartiment à piles station de base
6	Clip de poche avec fixation magnétique
7	Compartiment à piles partie réceptrice
8	Sonde de mesure
9	Interrupteur connexion radio

Station de base vue de dos



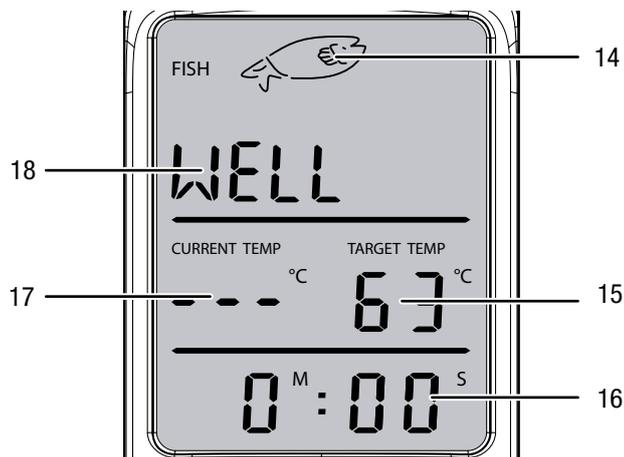
N°	Désignation
5	Compartiment à piles station de base
9	Touche connexion radio
10	Sélecteur canal radio
11	Raccordement sonde de mesure
12	Fixation magnétique
13	Ouverture pour faire passer la bande auto-adhésive

Panneau de commande



N°	Désignation
20	Touche GO/STOP/RST
21	Touche Marche/Arrêt
22	Touche SEC
23	Touche GRADATION
24	Touche MEAT
25	Touche MIN
26	Touche MODE

Écran



N°	Désignation
14	Affichage type d'aliment
15	Affichage température cible en °C ou en °F
16	Affichage minutes/seconde (chronomètre ou minuterie)
17	Affichage température actuelle en °C ou en °F
18	Affichage niveau de cuisson désiré

Données techniques

Paramètres	Valeur
Désignation de l'appareil	BT40
Poids (piles incluses)	Station de base : 73 g Récepteur : 110 g
Dimensions (hauteur x largeur x profondeur)	Station de base : 35 x 86 x 66 (mm) Récepteur : 112 x 52 x 25 (mm)
Alimentation électrique	Station de base : 2 piles AAA 1,5 V Récepteur : 2 piles AAA 1,5 V
Plage de mesure de température	0 °C à 250 °C (32 °F à 482 °F)
Résolution de plage de mesure de température	1 °C/1 °F
Portée	max. 20 m
Catégorie de réception	3
Temps de réponse	jusqu'à 30 s ¹⁾
Précision	± 4%
Conditions admissibles de fonctionnement	de 0 °C à 50 °C (32 °F à 122 °F) de 10 % jusqu'à 80 % HR
Conditions admissibles d'entreposage	-10 °C à +50 °C (14 °F à 122 °F)

¹⁾ si la température ne se modifie que légèrement, un changement de température sera transmis toutes les 30 secondes. si la température se modifie rapidement, elle sera transmise par le capteur toutes les 2 secondes. Le clignotement de la LED de la station de base permet de reconnaître la transmission des valeurs de mesure.

Contenu de la livraison

- 1 station de base
- 1 récepteur
- 1 sonde de mesure en acier inoxydable
- 1 bande autoadhésive
- 4 piles AAA 1,5 V
- 1 notice d'utilisation rapide

Transport et stockage

Transport

Utilisez un étui adapté pour le transport de l'appareil afin de le protéger contre les influences extérieures.

Entreposage

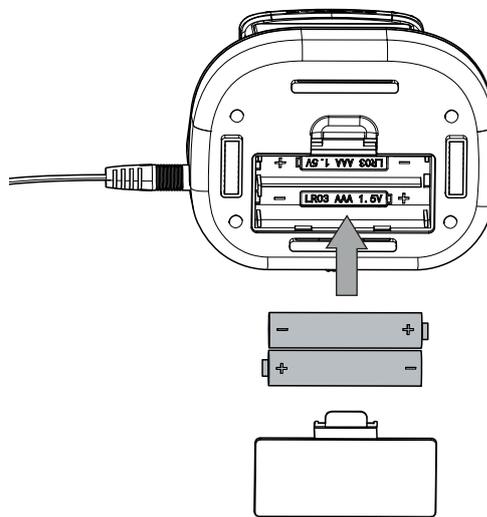
Observez les conditions de stockage suivantes lorsque vous n'utilisez pas l'appareil :

- au sec.
- Dans un endroit protégé de la poussière et de l'exposition directe au soleil.
- Le cas échéant, protégé de la poussière par une housse.
- Retirez les piles de l'appareil.

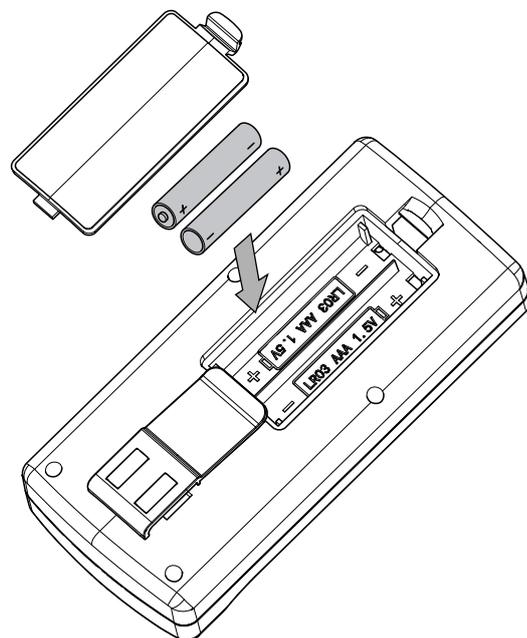
Utilisation

Insertion des piles

- Station de base



- Récepteur



Mettre l'appareil en marche

1. Pressez la touche Marche/Arrêt (21) du récepteur pendant 3 secondes.
 - ⇒ Un bref signal sonore retentit.
 - ⇒ L'appareil est mis en marche.

Établir une connexion radio entre le récepteur et la station de base

Il est possible d'utiliser jusqu'à 3 appareils (station de base avec récepteur) en même temps au sein du même rayon radio. Afin que les appareils ne se gênent pas mutuellement, sélectionnez entre 3 canaux radio sur la station de base correspondante.

Procédez comme suit afin d'établir la connexion entre la station de base et le récepteur :

1. Branchez la sonde de mesure sur la station de base.
2. Réglez le canal radio désiré avec l'interrupteur 9.
3. Pressez pendant 3 secondes la touche de connexion radio sur la station de base.
 - ⇒ La LED rouge de la station de base s'allume.
 - ⇒ Une valeur de mesure s'affiche à la place de la température actuelle (17) sur le récepteur.

Si 3 traits continuent de s'afficher sur le récepteur au lieu de la température actuelle (17), la station de base n'est pas mise en marche, le capteur de température n'est pas connecté à cette dernière ou le canal radio n'est pas réglé correctement. Vérifiez la connexion de la sonde de mesure à la station de base. Sélectionnez un autre canal radio et répétez les étapes 1 à 3.

Mesurer la température

Indication :

Le thermomètre affiche des températures comprises entre 0 °C et 250 °C (32 °F et 482 °F).

Si la température mesurée est inférieure à 0 °C (32 °F), *LLL* s'affiche au lieu de la température actuelle (17).

Si la température mesurée est supérieure à 250 °C (482 °F), *HHH* s'affiche au lieu de la température actuelle (17). Retirez immédiatement la sonde de mesure, afin d'éviter de l'endommager.



Danger !

Lors de sa manipulation, maintenez l'appareil à une distance suffisante des surfaces brûlantes.



Portez des gants de protection appropriés, par exemple des gants pour faire la cuisine, le barbecue ou des gants pour le four.



Attention !

La station de base et la partie réceptrice doivent être éloignées des surfaces brûlantes. Les appareils peuvent être endommagés par la chaleur.



Attention !

N'utilisez pas la sonde de mesure dans les grills ou les fours fermés à des températures supérieures à 200 °C. Cela pourrait endommager le câble de la sonde de mesure.

- ✓ Le récepteur et la station de base sont mises en marche et connectés ensemble par ondes radio.
1. Sélectionnez le type de viande ou d'aliments en pressant la touche *MEAT* (24) jusqu'à ce que le type de viande ou d'aliments désiré s'affiche sur l'écran.
 - ⇒ Une illustration apparaît sur l'écran, ainsi que le terme anglais de la sorte de viande ou d'aliments.
 2. Sélectionnez le niveau de cuisson désiré en pressant sur la touche *GRADATION*, jusqu'à ce que le niveau de cuisson désiré s'affiche sur l'écran.
 - ⇒ Veuillez vous référer au tableau ci-dessous, afin de régler les niveaux de cuisson.
 3. Mettez la pointe de la sonde à mesurer en contact avec l'aliment.

Indication :

Choisissez l'endroit le plus épais de l'aliment et piquez la sonde à mesurer sur le côté r de l'aliment, afin de pouvoir le tourner également pendant la mesure.

Veillez à ne toucher au gras, cartilage et os avec la pointe de la sonde de mesure, car cela pourrait fausser la mesure de température.

- ⇒ Un signal sonore retentit et l'écran s'allume en rouge lorsque la température cible est atteinte.

Sortes d'aliment avec température cible prérégulée

Aliments	Affichage sur l'écran	très cuit WELL	bien cuit M WELL	à point MEDIUM	mi-saignant M RARE	saignant RARE
Bœuf (BEEF)		77 °C	74 °C	71 °C	66 °C	63 °C
Agneau (LAMB)		77 °C	74 °C	71 °C	63 °C	-
Veau (VEAL)		77 °C	71 °C	66 °C	63 °C	-
HAMBURGER		77 °C	-	-	-	-
Porc (PORK)		77 °C	74 °C	71 °C	-	-
Poisson (FISH)		63 °C	-	-	-	-
Dinde (TURKEY)		74 °C	-	-	-	-
Poulet (CHICKEN)		74 °C	-	-	-	-

Régler manuellement la température cible

- Sélectionnez l'aliment et le niveau de cuisson dont vous désirez modifier la température cible.
- Maintenez la touche **MODE** (26) appuyée jusqu'à ce que l'affichage de la température cible **TARGET TEMP** (15) clignote.
- Appuyez sur la touche **MIN** (25) ou sur la touche **SEC** (22) jusqu'à ce que la température cible soit réglée. Maintenir plus longtemps cette touche appuyée accélère l'augmentation ou la baisse de la température cible.
- Appuyez de nouveau sur la touche **MODE** (26) pour confirmer le réglage de la température cible.

Régler la minuterie

L'appareil est équipé d'une minuterie qui peut être utilisée indépendamment de la sonde de mesure de température. La durée maximale se est de 99:59 (MIN:SEC).

- Pour diminuer cette durée, pressez sur la touche **MIN** (25) ou sur la touche **SEC** (22) jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse. Maintenir plus longtemps cette touche appuyée accélère l'augmentation ou la baisse de la température cible.
- Appuyez sur la touche **GO/STOP/RST** (20), afin d'activer la minuterie.
 - ⇒ Lorsque la durée réglée avec la minuterie est écoulée, un signal sonore continu retentit et l'affichage des minutes/secondes clignote.
- Appuyez sur la touche **GO/STOP/RST** (20) pour confirmer.
 - ⇒ Le signal sonore s'arrête et l'affichage ne clignote plus.

Régler le chronomètre

L'appareil est équipé d'un chronomètre qui peut être utilisé indépendamment de la sonde de mesure de température.

- Appuyez sur la touche **GO/STOP/RST** (20).
 - ⇒ Le chronomètre incrémente la durée programmée.
- Appuyez de nouveau sur la touche **GO/STOP/RST** (20), afin d'arrêter le chronomètre.
- Maintenez la touche **GO/STOP/RST** (20) appuyée jusqu'à ce que l'heure affiche de nouveau 0M:00S.

Basculer l'affichage de la température entre °C et °F

- Appuyez sur la touche **MODE** (26), afin de basculer l'affichage de la température entre °C et °F.

Fixer l'appareil avec les aimants ou la bande autoadhésive.



Attention !

La station de base et la partie réceptrice doivent être éloignées des surfaces brûlantes. Les appareils peuvent être endommagés par la chaleur.

- Il est possible de fixer le récepteur et/ou la station de base sur des objets métalliques (par ex. la porte du réfrigérateur) via les fixations magnétiques.
- Il est possible de fixer la station de base au moyen de la bande autoadhésive comprise dans l'emballage, par exemple à la poignée d'un four ou au pied d'un barbecue.
 - À cet effet, tirez la bande auto-adhésive à travers les deux œillets (13) placés en bas de la station de base.
 - Fixez la bande auto-adhésive de manière que la station de base ne puisse pas glisser.

Éteindre

1. Pressez pendant 3 secondes la touche Marche/Arrêt (21) du récepteur.
 - ⇒ Un bref signal sonore retentit.
 - ⇒ Le récepteur est éteint.
 - ⇒ Après une courte période, la station de base tente d'établir une nouvelle connexion avec le récepteur. Comme cela est impossible, la station de base s'éteint automatiquement.
- Retirez les piles de la station de base et du récepteur en cas de longue période d'inactivité.

Maintenance et réparation

Nettoyage



Danger !



Laissez refroidir la sonde de mesure et le câble avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide, doux et sans peluche. Veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans le boîtier. N'utilisez pas d'aérosols, de solvants, de nettoyants à base d'alcool ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil, uniquement un chiffon imbibé d'eau claire.

L'appareil et ses composants **ne** sont **pas** conçus pour être lavés au lave-vaisselle.

Dépannage

Veillez ne pas modifier l'appareil, ni monter des pièces de rechange. Veuillez vous adresser au fabricant pour faire dépanner ou contrôler l'appareil.

Remplacement des piles

Un changement de piles est requis lorsque l'affichage de la pile clignote ou qu'il est impossible d'allumer l'appareil (voir le chapitre Insertion des piles).

Élimination des déchets



Les appareils électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais être éliminés conformément à la directive européenne 2002/96/CE DU PARLEMENT ET DU CONSEIL EUROPEEN du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Veuillez donc éliminer cet appareil à la fin de sa durée de vie conformément aux dispositions de la loi en vigueur.

Déclaration de conformité

conformément à la directive européenne basse tension 2006/95/CE et à la directive CE 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique.

Par la présente, nous déclarons que l'appareil BT40 a été développé, conçu et fabriqué conformément aux directives CE citées.

Le symbole  se trouve au dos de l'appareil.

Fabricant :

Trotec GmbH & Co. KG
Grebberer Straße 7
D-52525 Heinsberg

Téléphone : +49 2452 962-400

Fax : +49 2452 962-200

E-mail : info@trotec.com

Heinsberg, le 09.12.2015



Detlef von der Lieck
PDG

Trotec GmbH & Co. KG

Grebener Str. 7
D-52525 Heinsberg

☎ +49 2452 962-400

☎ +49 2452 962-200

✉ info@trotec.com

www.trotec.com