



Barbecue-Kerntemperaturmesser
Barbecue Thermometer digital
Thermo-sonde numérique Barbecue



Sehr geehrter RÖSLE Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Kern-temperaturmesser aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Alle Vorteile auf einen Blick:

Der Kerntemperaturmesser von RÖSLE ist ein zuverlässiger und praktischer Helfer beim Braten und Grillen.

- Digitales Thermometer zur Überwachung der Kerntemperatur
- Einfache Handhabung durch voreingestellte Gartemperaturen für Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie für Geflügel
- Möglichkeit zur individuellen Temperatureinstellung
- Im Backofen und auf dem Grill einsetzbar
- Messbereich von -20°C bis $+250^{\circ}\text{C}$ / -4°F bis $+482^{\circ}\text{F}$
- Messfühler mit zwei Sensoren für Kern- und Umgebungstemperatur
- Anzeige der Informationen wahlweise in Deutsch, Englisch und Französisch
- Mit integriertem Timer
- Rückseite mit integrierten Magneten
- Verwendbar mit handelsüblichen Knopfzellen (2 x CR2032 mit 3V)

1. Der Kerntemperaturmesser im Detail

1 Drehrad

2 Set-Taste

3 Ein- / Aus

4 Anschlussbuchse für Messfühler

5 Umschalten Thermometer / Timer

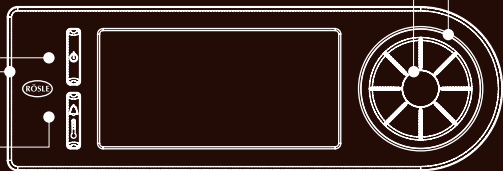


Abbildung 1

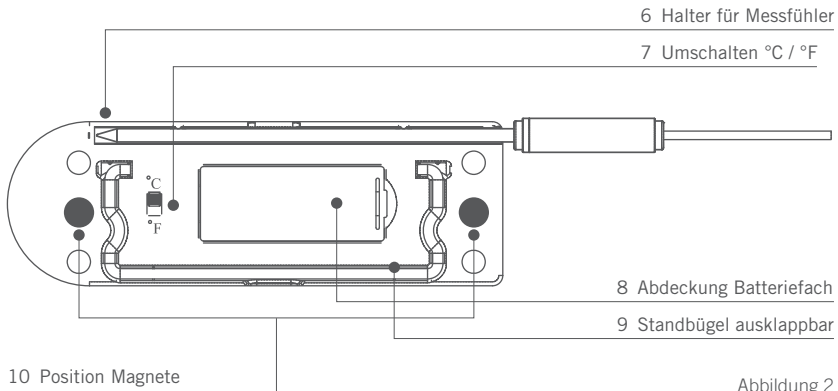


Abbildung 2

Messfühler

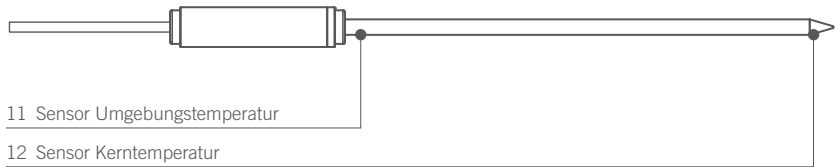


Abbildung 3

Displayinformationen im Thermometer-Modus

13 Auswahl Fleischsorten / Manuell

14 Auswahl Garstufen

15 Anzeige Kerntemperatur

16 Anzeige Umgebungstemperatur (wahlweise)

17 Anzeige aktuelle Kerntemperatur / Umgebungstemperatur

18 Zieltemperatur

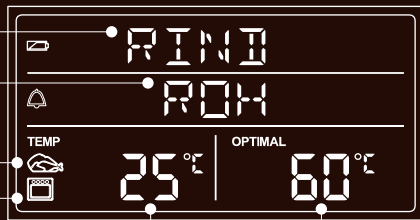


Abbildung 4

Displayinformationen im Timer-Modus

19 Anzeige Stunden / Minuten / Sekunden



Abbildung 5

2. Inbetriebnahme

Öffnen Sie die Abdeckung des Batteriefachs auf der Rückseite des Thermometers und legen Sie die Batterien wie unten abgebildet ein.

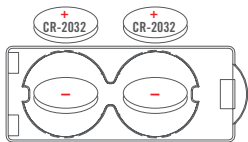


Abbildung 6

Das Gerät schaltet selbstständig ein und befindet sich im Sprach-Menü. Wählen Sie eine der verfügbaren Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch) aus. Verwenden Sie dazu das Drehrad und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Set-Taste. Stecken Sie anschließend das Kabel des Messfühlers in die entsprechende Buchse (siehe Detail Nr. 4).

Wählen Sie auf der Rückseite des Thermometers die gewünschte Anzeige in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit (siehe Detail Nr. 7). Ihr Kerntemperaturmesser ist nun betriebsbereit.

Hinweis:

Sollte der Stecker des Messfühlers nicht korrekt angeschlossen sein, wird dies auf dem Display anstelle der Temperatur durch drei Striche angezeigt.

Übersicht Fleischsorten mit entsprechenden Garzuständen und Kerntemperaturen

Fleisch	roh	englisch	medium	durch
Rind	51 °C	55 °C	60 °C	76 °C
Schwein				82 °C
Geflügel				82 °C
Kalb	57 °C	60 °C	68 °C	74 °C
Lamm	60 °C	63 °C	71 °C	77 °C

3. Thermometerbetrieb

Es blinkt die erste Zeile der Anzeige mit der Abfrage der Fleischsorte. Bestimmen Sie über das Drehrad die gewünschte Fleischsorte und bestätigen Sie mit der Set-Taste. Zur Auswahl stehen Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch sowie Geflügel.

Bestimmen Sie als Nächstes den gewünschten Garzustand. Je nach Fleischsorte stehen verschiedene Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung. Die Auswahl erfolgt ebenfalls über das Drehrad, die Bestätigung der Auswahl über die Set-Taste.

Für individuelle Einstellungen – siehe unter Punkt 3.3.

Nach Auswahl der Fleischsorte und des entsprechenden Garzustandes blinkt im Display die Anzeige TEMP (über dem Fleischsymbol, Detail Nr. 15). Der Messvorgang wurde gestartet. Solange die Anzeige TEMP blinkt, misst der Fühler und im Display erscheint die aktuelle Kerntemperatur (Detail Nr. 17). Durch Drehen am Drehrad wechselt die Anzeige auf die aktuelle Ofen- bzw. Umgebungstemperatur. Nach 10 Sekunden geht die Anzeige wieder in den normalen Modus zurück.

Auf der rechten Seite wird im Display entsprechend dem gewählten Garzustand die Zieltemperatur angezeigt.

3.1 Anwendung

Der Messfühler verbleibt während des gesamten Bratvorgangs im Fleisch. Beim Schließen der Backofentür achten Sie darauf, dass das Kabel an der weichen Dichtung der Tür anliegt und nicht versehentlich an den Scharnieren eingeklemmt wird.

Wählen Sie einen Platz für Ihr Kerntemperaturmesser in unmittelbarer Nähe des Ofens (Kabellänge 1 Meter). Das Kerntemperaturmesser ist auf der Rückseite mit Magneten ausgestattet, somit besteht die Möglichkeit zur Platzierung an der Backofentür. Nutzen Sie dazu den äußeren Rand der Backofentür und achten Sie darauf, dass die Fläche nicht heißer als auf 50°C erhitzt ist.

Erreicht die gemessene Kerntemperatur die vorgegebene Zieltemperatur, wird der Alarm aktiviert. Um den Alarm zu beenden, drücken Sie die Set-Taste.

3.2 Vorgegebene Kerntemperatur ändern

Wenn die vorgegebenen Kerntemperaturen für die unterschiedlichen Fleischsorten und Garpunkte nicht ihrem persönlichen Gusto entsprechen, können Sie diese verändern und dauerhaft abspeichern. Fleischsorte auswählen und mit der Set-Taste bestätigen und anschließend den gewünschten Garzustand wählen (bei Kalb, Lamm, Rind) und ebenfalls mit der Set-Taste bestätigen. Set-Taste für 3 sec. gedrückt halten. Die optimale Temperatur beginnt zu blinken, Sie können nun mit dem Drehrad die gewünschte Kerntemperatur selbst wählen. Durch Betätigen der Set-Taste bleibt die ausgewählte Temperatur gespeichert.

3.3 Individuelle Temperatureinstellung

Zur Einstellung einer individuellen Zieltemperatur wählen Sie anstelle einer Fleischsorte den Punkt „MANUELL“ und bestätigen mit der Set-Taste. Die Anzeige der Zieltemperatur beginnt zu blinken und kann über das Drehrad eingestellt werden.

3.4 Reset – Rücksetzen auf Werkseinstellung

Um das Gerät wieder auf die Werkseinstellung zurückzusetzen, drücken Sie die Taste Thermometer/Timer und die Set-Taste zugleich und halten diese für 3 sec. gedrückt.

Nun sind alle individuellen Einstellungen gelöscht und die Temperaturen sind wieder auf den Auslieferungszustand zurück gesetzt.

4. Timerbetrieb

4.1 Timer starten

Um den Kerntemperaturmesser als Timer zu verwenden, drücken Sie Taste Nr. 5. Im Display erscheint die Anzeige für den Timer wie Abbildung 5.

Wählen Sie mit dem Drehrad die gewünschte Einstellung für Stunden, Minuten und Sekunden und bestätigen jede Einstellung mit der Set-Taste. Maximale Einstellzeit: 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden.

Ist die Timerzeit abgelaufen, wird ein akustisches Alarmsignal ausgelöst. Um den Alarm zu beenden, drücken Sie die Set-Taste. Die Timerzeit läuft weiter bis maximal 30 Minuten nach dem Erreichen der ursprünglichen Zeiteinstellung.

In dieser Zeit und nach dem Abstellen des Signaltons erfolgt kein weiteres akustisches Signal. Erst nach Ablauf der 30 Minuten wird der Timer durch einen langen Signalton beendet.

Timer und Kerntemperaturmesser können auch zeitgleich betrieben werden.

4.2 Timer anhalten

Das Anhalten des Timers im laufenden Betrieb erfolgt durch Drücken der Set-Taste. Durch erneutes Drücken der Set-Taste wird der Countdown fortgesetzt.

4.3 Timer zurücksetzen

Um den Timer zurückzusetzen, muss die Zeitmessung durch kurzes Drücken der Set-Taste unterbrochen werden. Anschließend die Set-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.

5. Aufbewahrung

Um Beschädigungen zu vermeiden, sollte der Messfühler ausgesteckt und im vorgesehenen Halter aufbewahrt werden.

Um den Kerntemperaturmesser an der RÖSLE Küchenleiste aufzubewahren, empfehlen wir den Halter für die Offene Küche (Art.-Nr. 19223).

6. Reinigung

Messfühler und Kabel sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Da es sich um ein elektronisches Gerät handelt, darf der Kerntemperaturmesser nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen. Reinigen Sie es bei Bedarf nur mit einem trockenen Tuch.

Bitte beachten Sie, dass jegliche Art von Feuchtigkeit zu Beschädigungen führen kann. Eine Reinigung in der Spülmaschine ist nicht möglich.

7. Sicherheitshinweise

- Bei Anwendung auf dem Grill oder im Backofen können Messfühler und Kabel heiß werden. Verwenden Sie deshalb immer Schutzhandschuhe bei der Handhabung.
- Der Kerntemperaturmesser und der Messfühler sind für Temperaturen von -20°C bis maximal $+250^{\circ}\text{C}$ geeignet. Temperaturen außerhalb des Messbereiches beschädigen den Artikel und werden im Display nicht angezeigt.
- Zur Verwendung im Backofen mit eingeschalteter Grillstufe ist der Kerntemperaturmesser nicht geeignet.
- Der Kerntemperaturmesser ist stets außerhalb des Backofens zu platzieren. Übermäßige Hitze führt zu Beschädigungen.
- Bei Temperaturen über 250°C erscheint im Display „ZU HEISS“ und es ertönt zusätzlich ein Signalton, bitte entfernen Sie den Messfühler mit Schutzhandschuhen sofort aus dem Hitzebereich.

8. Hinweis zur Entsorgung von Batterien

Die beigelegten Lithium Knopfzellen/Batterien sind nicht aufladbar. Batterien dürfen grundsätzlich nie beschädigt, aufgebohrt oder in offenes Feuer geworfen werden. Bitte mischen Sie niemals alte und neue Batterien.

Die leeren Batterien dürfen Sie nicht in den Hausmüll werfen. Altbatterien enthalten möglicherweise Schadstoffe, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Bitte geben Sie die Batterien im Handel oder an den Recyclinghöfen der Kommunen ab. Die Rückgabe ist unentgeltlich und gesetzlich vorgeschrieben. Bitte werfen Sie nur entladene Batterien in die aufgestellten Behälter. Alle Batterien werden wiederverwertet. So lassen sich wertvolle Rohstoffe wie Eisen, Zink oder Nickel wieder gewinnen. Batterierecycling ist ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz.

Weitere Infos zur umweltverträglichen Entsorgung von Batterien erhalten Sie bei Ihrer Kommune.

9. Entsorgung



Dieses Produkt ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln, sondern muss an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Weitere Informationen erhalten Sie über Ihre Gemeinde, die kommunalen Entsorgungsbetriebe oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Kerntemperaturmesser ist kein Spielzeug und ist mit der notwendigen Sorgfalt zu behandeln. Kleinteile können von Kindern verschluckt werden oder sie könnten sich an dem Messfühler stechen, bitte daher von Kindern fernhalten. Für medizinische Anwendungen nicht geeignet.

 CE-Konformität. Dieses Gerät ist funktionsstört entsprechend der geltenden EG-Richtlinie 2014/30/EU.

Technische Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Grillwerkzeug.

Ihr RÖSLE Team

Dear RÖSLE Customer,

Thank you for choosing the high quality Thermometer digital from RÖSLE. It's a wise choice and one that will prove the test of time as a durable top quality product. To make sure you get optimum results and long-lasting service from your new kitchen accessory, we've compiled some important information plus tips for optimal use and aftercare, as well as important safety guidelines.

Outstanding product features at a glance:

The Thermometer digital from RÖSLE is a reliable and practical aid for roasting and grilling.

- Digital Thermometer to determine the core temperature
- Easy to operate with pre-set temperature values for beef, veal, pork, lamb and poultry
- Temperature settings can be set manually if desired
- For use at the grill and in the oven
- Measuring range -20°C to $+250^{\circ}\text{C}$ / -4°F to $+482^{\circ}\text{F}$
- Probe with two sensors gives reliable core and ambient temperature readings
- Display language selectable from English, French or German
- With integrated timer
- Magnets integrated into back plate
- Uses commonly available batteries (2 pieces of type CR2032, 3V)

1. Close-up on the Thermometer digital

1 Setting dial

2 Set Button

3 On / Off

4 Socket to attach Probe

5 Switch Thermometer / Timer

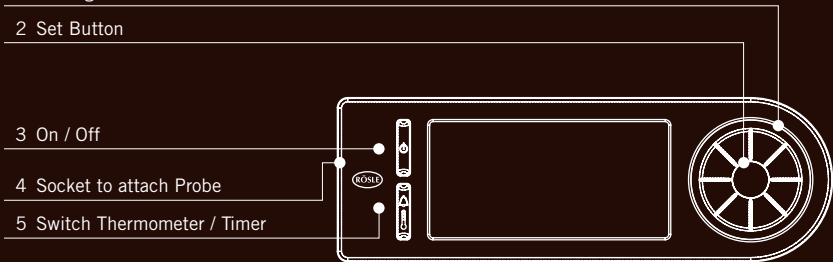


figure 1

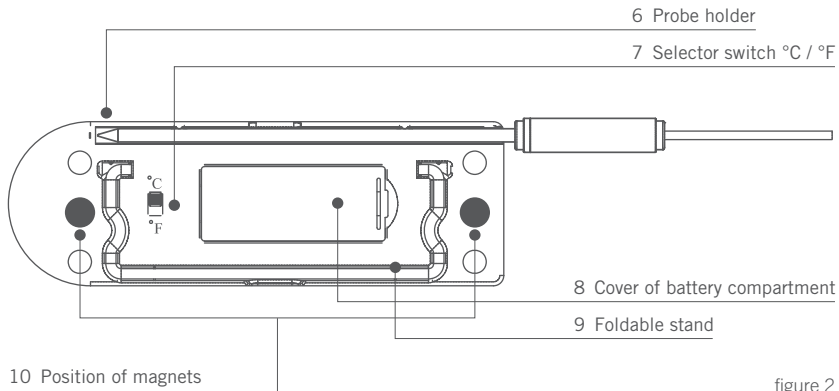


figure 2

Probe

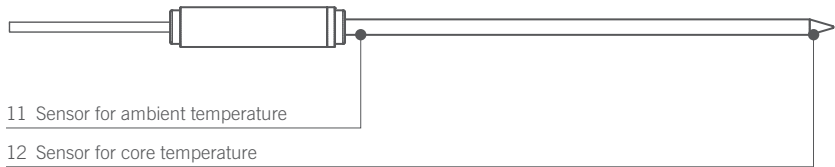


figure 3

Display in Thermometer mode

13 Selected meat type / manual

14 Selected consistency

15 Core temperature symbol

16 Ambient temperature symbol (selectable)

17 Current core temperature / ambient temperature

18 Selected temperature

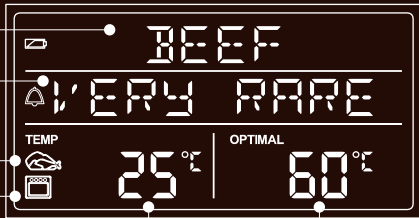


figure 4

Display in Timer mode

19 Hours / minutes / seconds



figure 5

2. First time use

Open the battery compartment on the rear of the product and position the two provided batteries according to the illustration below.

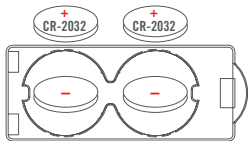


figure 6

The apparatus switches on automatically and displays the language menu. Choose one of the available languages: English, French, or German. Use the setting dial to make your choice and confirm by pressing the Set button. Insert the probe's cable into the socket (see detail 4 in illustration).

On the rear of the thermometer select measuring units in °Celsius or Fahrenheit (see detail 7 in illustration). Your Thermometer digital is now ready for use.

Note:
If the probe's cable is not inserted correctly, the display will show three strokes instead of the temperature.

Meat types at a glance with selectable consistencies and core temperatures

Meat	very rare	rare	medium	well done
Beef	51 °C / 124 °F	55 °C / 131 °F	60 °C / 140 °F	76 °C / 169 °F
Pork				82 °C / 180 °F
Poultry				82 °C / 180 °F
Veal	57 °C / 135 °F	60 °C / 140 °F	68 °C / 154 °F	74 °C / 165 °F
Lamb	60 °C / 140 °F	63 °C / 145 °F	71 °C / 160 °F	77 °C / 171 °F

3. Using the Thermometer

The first line of the display flashes for selection of meat type. Select the meat type using the setting dial and confirm by pressing the Set button. Choose from beef, veal, pork, lamb or poultry.

Next select the desired consistency. The available settings depend on the meat type setting. Use the setting dial to choose and confirm by pressing the Set button.

For user defined settings – see section 3.3.

After selection of meat type and consistency, 'TEMP' will flash on the display (above the meat symbol, see detail 15 in illustration). Temperature measurement has now commenced. As long as 'TEMP' flashes, the probe is measuring and the current core temperature is shown on the display (see detail 17 in illustration). Using the setting dial the readout will change to the current oven, i.e. ambient temperature. After 10 seconds the display will return to normal mode.

On the right side of the display the desired target temperature will be shown depending on the selection for consistency.

3.1 Application

The probe remains in the meat throughout the cooking process. When closing the oven door check that the probe's cable is in contact with the soft seal of the door and is not jammed by the door's hinges.

Choose a convenient spot to position your Thermometer digital near the oven (cable length 1 metre / 39.4 in.). The Thermometer digital is equipped with magnets on the back plate so that it can be also positioned onto the oven door. Position only on the rim of the oven door and be careful that surface heat does not exceed 50°C / 122°F.

An acoustic signal will be activated when the preset core temperature is reached. To stop the signal press the Set button.

3.2 Changing preset values for optimum core temperature

When the preset values for core temperature for the various types of meat do not comply with your personal preference, they can be changed and stored. Select meat type (veal, lamb, beef) using the Set Button and then select the desired consistency.

Press the Set Button and hold it down for 3 seconds. The readout for the preset optimum temperature will start to light intermittently. Using the Setting dial you can now set the desired value. Press the Set Button to store the new value.

3.3 Setting temperature manually

To set the temperature manually, choose the setting 'MANUAL' instead of a meat type and confirm by pressing the Set button. The target temperature readout will light intermittently and the value can be changed using the setting dial.

3.4 Resetting to pre-defined factory values

If you wish to reset the appliance to the original factory values, press the Thermometer/Timer switch and the Set Button at the same time and hold pressed down for 3 seconds.

Now all user defined settings are deleted and the temperature values are reset to the pre-defined factory values.

4. Timer function

4.1 Starting Timer

To use the Timer function of the Thermometer digital press button No. 5. The timer display mode will be activated as shown in illustration 5.

Use the setting dial to choose the time setting for hours, minutes and seconds and confirm each setting by pressing the Set button.

Maximum countdown: 9 hours, 59 minutes and 59 seconds.

When countdown has terminated, an acoustic signal will be activated. To stop the signal press the Set button. The timing display will continue to run for 30 minutes after completion of countdown. After interruption of the original signal no further acoustic signal will be given during this time span. After 30 minutes and stopping of the timer function, a prolonged acoustic signal will be emitted.

The timer and Thermometer digital can be operated simultaneously.

4.2 Stopping the Timer

To stop the timer while running press the Set button. Pressing the Set button again will reactivate the countdown.

4.3 Resetting Timer

To reset the timer briefly press the Set button to interrupt the countdown. Then hold the Set button pressed down for 3 seconds.

5. Storing

To avoid damage the probe's cable should be unplugged and the probe should be inserted into the holder intended for its storage.

For storage of the Thermometer digital on a RÖSLE Standard Rail, we recommend the Open Kitchen Holder (Art. No. 19223).

6. Cleaning

To clean probe and cable both should only be given a wipe with a damp cloth. Since the display unit is an electronic device it should at no time come into contact with liquid. If necessary it can be wiped clean using a dry cloth.

Please note that any type of humidity may lead to malfunctioning and damage to the instrument. Cleaning in a dishwasher is not possible.

7. Safety Instructions

- The probe and cable can become hot when used at the grill or in the oven. So always use protective gloves for handling.
- The Thermometer digital and probe are for use with temperatures from -20°C / -4°F to maximum $+250^{\circ}\text{C}$ / $+482^{\circ}\text{F}$. Temperatures beyond this range will cause damage to the instrument and will not appear on the display.
- When using the grill function of an oven, the Thermometer digital can not be used.
- The Thermometer digital must always be placed outside the oven. Excessive heat causes damage to the display unit.
- At temperatures above 250°C / $+482^{\circ}\text{F}$ the display reads 'TOO HOT' and an acoustic signal is emitted. Please remove the probe from the heated area immediately using protective kitchen gloves.

8. Note on disposal of batteries

The lithium batteries provided are not rechargeable. Batteries should never be damaged, drilled through or thrown into an open fire. Never use a combination of old and new batteries.

Used batteries should never be disposed of with ordinary household waste. Used batteries may contain hazardous material which can be harmful to health and the environment. Please deliver used batteries to retailers' recycling facilities or to your local waste disposal service for battery return. Return of used batteries is a service free of charge and a legal obligation. Please use recycling containers for return of exhausted batteries. All batteries will be recycled. In this way valuable natural resources such as iron, zinc and nickel will be re-used. Recycling of batteries is an important contribution to environmental protection.

Your local waste disposal facility will provide you with further information on request.


9. Disposal



This product should not be disposed of with ordinary household waste but must be channelled to an appropriate recycling facility for electric and electronic equipment. For further information contact your local authority, communal waste disposal facilities or the shop where you purchased the item.

General Safety Guidelines

The Thermometer digital should not be used as a toy and should be handled with caution at all times. Small components could be accidentally swallowed by children or injury caused by the probe's tip – so please keep the appliance safely out of reach. Not suitable for medical application.

 CE Conformity. This appliance complies with EU Directive 2014/30/EU pertaining to electro-magnetic interference.

We reserve the right to technical modification without prior notice.

We wish you pleasure and joy with
your new RÖSLE Barbecue tool.

Your RÖSLE Team

Chère Cliente, cher Client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi la Thermo-sonde numérique haut de gamme de notre maison. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité.

Tous les avantages en un clin d'œil:

La Thermo-sonde numérique RÖSLE est un article fiable et pratique pour rôtir et faire griller.

- Thermomètre numérique pour le contrôle de la température de cuisson
- Utilisation simple grâce aux températures de cuisson prédéfinies pour le bœuf, le veau, le porc, l'agneau ainsi que la volaille. Possibilité de régler la température manuellement
- Utilisable au four et sur le grill / barbecue
- Mesures de températures allant de -20°C à $+250^{\circ}\text{C}$
- Sonde avec deux capteurs pour mesurer la température de la viande et la température environnante
- Indication des informations soit en allemand, anglais ou français
- Avec minuteur intégré
- Verso avec aimants intégrés
- Utilisable avec des piles boutons vendues dans le commerce (2x CR2032 de 3V)

1. La Thermo-sonde numérique en détails

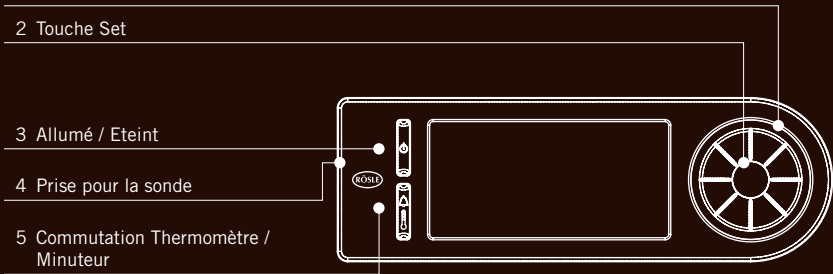
1 Bouton rotatif

2 Touche Set

3 Allumé / Eteint

4 Prise pour la sonde

5 Commutation Thermomètre /
Minuteur



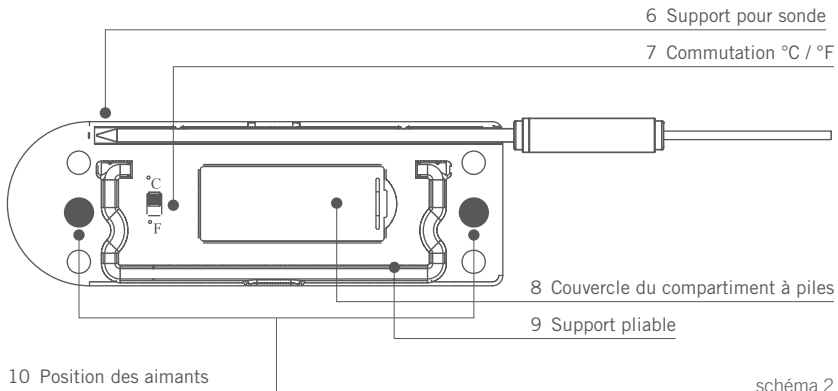
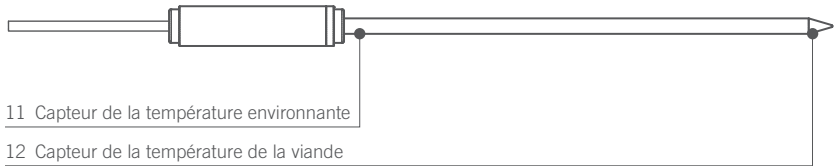


schéma 2

Sonde



Information de l'écran en position Thermomètre

13 Choix des viandes / manuel

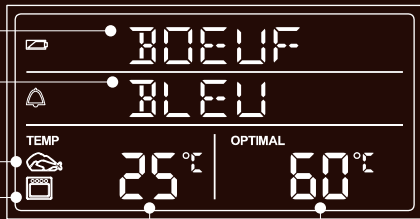
14 Choix de la cuisson

15 Indication de la température de la viande

16 Indication de la température environnante
(au choix)

17 Indication de la température actuelle de la viande /
de la température environnante

18 Température à atteindre



Information de l'écran en position Minuteur

19 Affichage Heures / Minutes / Secondes



2. Mise en marche

Ouvrez le couvercle du compartiment à piles au verso du thermomètre et insérez les piles comme indiqué ci-dessous.

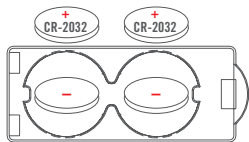


schéma 6

L'appareil se met seul en marche et se trouve dans le mode des langues. Choisissez l'une des langues (allemand, anglais ou français). Pour cela utilisez le bouton rotatif et confirmez votre choix en appuyant sur la touche « Set ». Mettez ensuite le fil de la sonde dans la prise correspondante (voir détail n°4).

Choisissez au verso du thermomètre l'indication souhaitée en degrés Celsius ou en degrés Fahrenheit (voir détail n°7). Votre Thermo-sonde numérique est maintenant prête à l'emploi.

Conseil:

Au cas où la prise de la sonde n'était pas correctement branchée, ceci serait indiqué sur l'écran par des tirets au lieu de la température.

Tableau des viandes et leur cuisson correspondante

Viande	bleu	saignant	à point	bien cuit
Bœuf	51 °C	55 °C	60 °C	76 °C
Porc				82 °C
Volaille				82 °C
Veau	57 °C	60 °C	68 °C	74 °C
Agneau	60 °C	63 °C	71 °C	77 °C

3. Fonctionnement du Thermomètre

La première ligne de l'écran clignote avec la demande de la sorte de viande. Choisissez la viande en tournant le bouton rotatif et confirmez votre choix avec la touche « Set ». Vous pouvez choisir entre le bœuf, le veau, le porc, l'agneau ou la volaille.

Choisissez ensuite la cuisson. Selon la viande, diverses possibilités de choix vous sont proposées. La sélection se fait également par le bouton rotatif et la confirmation du choix par la touche « Set ».

Pour régler les températures individuellement – voir point 3.3

Après avoir sélectionné la sorte de viande et sa cuisson correspondante, l'indication TEMP clignote à l'écran (au-dessus du symbole de la viande, détail n°15). Le procédé de mesure de température vient de débuter. Tant que l'indication TEMP clignote, la sonde est en train de mesurer, et la température actuelle de la viande s'affiche à l'écran. (détail n°17). En tournant le bouton rotatif l'affichage permute sur la température du four ou la température environnante actuelle. Après 10 secondes l'affichage se remet en mode normal.

Sur le côté droit de l'écran s'affiche la température à atteindre correspondant à la sélection de la cuisson de la viande.

3.1 Utilisation

La sonde reste durant toute la cuisson dans la viande. En fermant la porte du four, faites attention à ce que le câble repose sur le joint souple de la porte et ne soit pas coincé dans les charnières de la porte.

Choisissez une place pour votre Thermo-sonde numérique directement auprès de votre four (longueur du câble de 1 mètre). La Thermo-sonde numérique est dotée d'aimants au verso afin qu'elle puisse être fixée sur la porte du four. Utilisez pour cela uniquement l'entourage de la porte et faites attention à ce que la surface ne chauffe pas à plus de 50°C.

Lorsque la température de cuisson prédéfinie de la viande est atteinte, l'alarme se met en marche. Pour arrêter l'alarme, appuyez sur la touche « Set ».

3.2 Changer la température de cuisson prédéfinie

Si la température de cuisson prédéfinie pour les différentes sortes de viandes et cuisson ne correspond pas à votre goût, vous pouvez changer celles-ci et les enregistrer à long terme.

Choisir la sorte de viande et confirmer par la touche Set et régler ensuite la cuisson souhaitée (veau, agneau, bœuf).

Maintenir la touche Set appuyée pendant 3 secondes. La température idéale commence à clignoter. Vous pouvez alors choisir vous-même la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif. En appuyant sur la touche Set vous enregistrez la nouvelle température choisie.

3.3. Réglage individuel de la température

Pour régler une température individuelle à atteindre, choisissez au lieu de la sorte de viande le point « MANUEL » et confirmez votre choix par la touche « Set ». L'affichage de la température à atteindre commence à clignoter et peut être réglé par le bouton rotatif.

3.4 Reset – Retour aux réglages de l'usine

Pour remettre la thermosonde aux réglages prédefinis par l'usine, appuyez en même temps sur la touche Thermomètre/Timer et sur la touche Set pendant 3 secondes.

Tous les réglages individuels sont effacés et les températures sont de nouveau réglées comme elles l'étaient à l'origine.

4. Fonctionnement du Minuteur

4.1 Démarrer le Minuteur

Pour utiliser la Thermo-sonde numérique comme Minuteur, appuyez sur la touche n°5. Sur l'écran apparaît le mode minuteur comme indiqué sur le schéma 5.

Sélectionnez à l'aide du bouton rotatif le réglage souhaité pour les heures, les minutes et les secondes et confirmez chaque position par la touche « Set ». Réglage maximum de : 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Lorsque la minuterie est écoulée, un signal d'alarme se déclenche. Pour arrêter le signal sonore, appuyez tout simplement sur la touche « Set ». La minuterie continue à s'écouler jusqu'à 30 minutes maximum après avoir atteint l'heure réglée initialement. Durant ce temps et après avoir arrêté l'alarme, il n'y aura plus aucun signal sonore de donné. Uniquement après que le temps des 30 minutes se soit écoulé, la minuterie s'arrêtera par un long signal sonore.

Le Minuteur et la Thermo-sonde numérique peuvent être utilisés en même temps.

4.2 Arrêter le Minuteur

Pour arrêter le Minuteur lors de l'écoulement du temps, il suffit d'appuyer sur la touche « Set ». En appuyant de nouveau sur la touche « Set », le temps continue à s'écouler.

4.3 Remettre le Minuteur à zéro

Pour remettre la minuterie à zéro, il faut d'abord interrompre celle-ci en appuyant rapidement sur la touche « Set ». Ensuite appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Set ».

5. Rangement

Afin d'éviter des dommages, la sonde doit être débranchée et rangée dans le support prévu à cet effet.

Pour ranger la Thermo-sonde numérique sur une tringle de la Cuisine Ouverte RÖSLE, nous recommandons le support pour Minuteur numérique (art. n° 19223).

6. Entretien

La sonde et le câble doivent être nettoyés uniquement à l'aide d'un torchon humide. Etant donné qu'il s'agit d'un appareil électronique, la Thermo-sonde numérique ne doit pas entrer en contact avec l'humidité. Nettoyez-la si besoin est, à l'aide d'un torchon sec.

Veuillez noter que toute sorte d'humidité peut engendrer des dommages. Le nettoyage au lave-vaisselle est impossible.

7. Conseils de sécurité

- Lors de l'utilisation au four ou sur le barbecue la sonde et le câble peuvent devenir brûlants. C'est pourquoi vous devez utiliser des maniques ou gants de protection lors de l'utilisation.
- La Thermo-sonde numérique ainsi que les capteurs sont adaptés pour des températures allant de -20°C à maximum $+250^{\circ}\text{C}$. Les températures au-delà de cette fourchette endommagent l'article et ne sont pas affichées sur l'écran.
- La Thermo-sonde numérique n'est pas adaptée pour l'utilisation au four avec le programme grill.
- La Thermo-sonde numérique doit toujours être placée en dehors du four. Une source de chaleur excessive engendre des dommages.
- Lors de températures supérieures à 250°C , il apparaît sur le display « DANGER » et un signal sonore retentit. Retirez immédiatement la sonde de la source de chaleur en vous protégeant avec des gants à four.

8. Conseil pour le traitement des piles

Les piles boutons lithium jointes ne sont pas rechargeables. Les piles ne doivent en aucun cas être endommagées, percées ou jetées au feu. Ne mélangez jamais des piles neuves avec des piles anciennes.

Ne jetez pas les piles à la poubelle. Les piles peuvent contenir des substances nuisibles à la santé et à l'environnement. Vous pouvez redonner les piles usagées dans les commerces ou dans les déchetteries communales. La restitution des piles est gratuite et régie par une loi. Ne jetez que des piles usagées dans les containers prévus. Toutes les piles sont recyclées. Ainsi des matières premières précieuses comme le fer, le zinc ou le nickel peuvent en être extraites. Le recyclage des piles est une contribution à la protection de l'environnement. Vous pouvez recevoir de plus amples informations auprès de votre commune.


9. Traitement des déchets



Cet article ne doit pas être considéré comme un déchet ménager mais doit être déposé dans les déchetteries pour recyclage des appareils électriques et électroniques. Vous pouvez recevoir de plus amples informations auprès de votre commune, des déchetteries communales ou dans le magasin où vous avez acheté l'article.

Conseils généraux de sécurité

La Thermo-sonde numérique n'est pas un jouet et doit être utilisé avec précaution. De petits éléments peuvent être avalés par les enfants ou ceux-ci peuvent se blesser en se piquant avec la sonde, c'est pourquoi l'article est à tenir hors de portée des enfants. L'article ne doit pas être utilisé à des fins médicales.

 CE-conformité. Cet article est antiparasité conformément à la loi Européenne en vigueur 2014/30/EU.

Sous réserve de modification technique.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
avec votre nouvel accessoire pour barbecue RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE

www.roesle-bbq.de

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle.com

