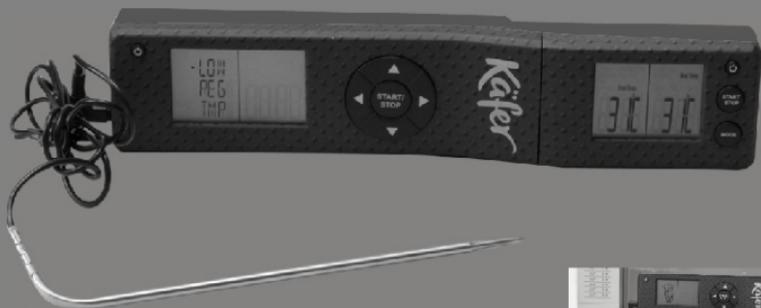


Thermomètre de four et rôti sans fil
Funk Roast & Oven Thermometer

Käfer

wireless
(())
▲



Model No.: ETC536

Manuel de l'utilisateur

Thermomètre sans fil pour four et rôti

Modèle ETC536
Code pièce 7-3012

Merci d'avoir acheté notre thermomètre sans fil pour four et rôti Käfer!

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement le présent manuel d'instructions et, plus particulièrement, les consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour référence ultérieure et transmettez-le à l'utilisateur suivant si vous cédez l'appareil.

Caractéristiques principales :

- Récepteur détachable, à affichage intégral
- Thermomètre sans fil pour four et rôti, à télécommande longue distance
- Recettes et niveaux de cuisson préprogrammé(e)s
- Modes de cuisson à température normale ou basse température
- Trois minuteries librement ajustables
- Grande lisibilité des relevés grâce à un double afficheur extra-large à cristaux liquides
- Câble en silicone résistant à la chaleur (jusqu'à 260°C)
- Afficheur LCD rétroéclairé
- Mode d'arrêt automatique pour économie d'énergie



▲ Instructions de fonctionnement :

1. Emetteur

1.1 MARCHÉ/ ARRET (ON/OFF)

- a). Mise en marche : Appuyez sur le bouton  . Le menu principal apparaît sur l'afficheur.
- b). Mise à l'arrêt :
 - Manuelle : Appuyez sur le bouton  , l'indication "OFF" apparaît sur l'afficheur. L'émetteur envoie un signal d'arrêt au récepteur (vitesse de transmission = 3 secondes). Le récepteur s'éteint à son tour (automatiquement) (il entre en mode veille).
 - Automatique : Si la température de la viande (sonde piquée dans la viande) est inférieure à 50°C/ 122°F et s'il ne se produit aucune variation notable de la température (variation de température <1°F), au bout d'environ 10 minutes (±1 minute) d'inutilisation (minuterie arrêtée ou aucun bouton sollicité), l'appareil entre automatiquement en mode veille.

1.2. Choix de la langue

- Accès au mode de sélection de la langue : Retournez l'émetteur et retirez les piles de l'appareil. En même temps que vous réinstallez les piles dans leur logement, appuyez sur le bouton "START/ STOP" (DEMARRER/ ARRETER) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.
- Relâchez ensuite le bouton "START/ STOP" (DE = allemand, EN = anglais).
- Sélection de la langue désirée : Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner la langue désirée.
- Appuyez ensuite sur le bouton "START/ STOP" pour confirmer et



accéder au menu principal.

1.3. Modes de cuisson (cuisson basse température et cuisson normale)

- Sélection du mode de cuisson désiré : Dans le menu principal (Fig. 1), appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le mode de cuisson désiré.

En allemand : NG= cuisson basse température, GS = cuisson normale, TMR = minuterie

En français : CBT = cuisson basse température, DC = cuisson normale, TMR = minuterie

- Appuyez ensuite sur le bouton ► pour confirmer et passer à l'étape suivante (Sélection du type de viande). Référez-vous aux Tableaux 3 et 4 de ce manuel pour connaître toutes les données relatives à la cuisson normale et la cuisson basse température.

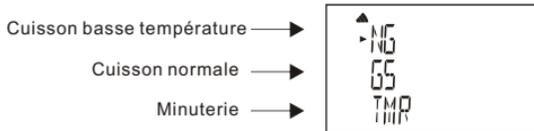


Fig. 1 – Menu principal (en allemand)

1.4. Cuisson basse température

- Sélection du mode Cuisson basse température : Dans le menu principal (Fig.1), appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le mode Cuisson basse température (en allemand : NG, en français : CBT).
- Appuyez ensuite sur le bouton ► pour confirmer et passer à l'étape suivante (Sélection du type de viande).
- Sélection du type de viande désiré : Appuyez sur le bouton ou pour sélectionner le type de viande désiré.

- Appuyez sur ► pour confirmer et passer à l'étape suivante (Sélection du type de combinaison) (Remarque : Pour revenir à l'étape précédente, appuyez sur le bouton).
- Sélection du type de combinaison désiré : Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le type de combinaison désiré. Référez-vous au Tableau 4 pour connaître toutes les données relatives à la cuisson basse température.
- Appuyez sur pour confirmer. Toutes les informations relatives à la cuisson (écran de veille) apparaissent aussitôt sur l'afficheur de l'émetteur. La Fig. 2 est une illustration de l'apparence de l'afficheur dans le cas de la combinaison de cuisson RI 1 (Remarque : Pour revenir à l'étape précédente, appuyez sur le bouton ◀). L'appareil est maintenant prêt à démarrer le processus de brunissement (Remarque : Si vous souhaitez sauter la phase de brunissement et commencer immédiatement le processus de cuisson, appuyez une nouvelle fois sur le bouton ►). Pour connaître les instructions inhérentes à la cuisson basse température, passez directement à l'étape viii).
- Remarque: Pour revenir à l'étape précédente, appuyez sur le bouton ◀.



Fig. 2 – Informations relatives à la cuisson affichées dans le cas d'une combinaison de cuisson RI 1

1.4.1. Processus de brunissement de la viande :

- Démarrage : Appuyez sur le bouton "START/ STOP" pour confirmer et Démarrer la minuterie du mode Brunissement. L'indicateur en forme de flèche pointant vers le bas qui apparaît sur l'afficheur signale que la minuterie est en train de décompter.



L'indicateur en forme de flèche pointant vers le bas qui apparaît sur l'afficheur signale que la minuterie est en train de décompter.

Fig. 2A – Indicateur de décompte de la minuterie (flèche pointant vers le bas)

- Emission du signal : Sitôt la minuterie de brunissement démarrée au niveau de l'émetteur, l'émetteur envoie le signal correspondant au récepteur. Le récepteur lance à son tour sa propre minuterie de brunissement (Remarque : Les valeurs indiquées au niveau de l'émetteur et du récepteur sont légèrement différentes. Cela est dû à la vitesse de transmission du signal). (Remarque : Lors du processus de brunissement, l'alarme du thermomètre ne se déclenche que si le délai de la minuterie de brunissement a expiré.
A ce stade, le déclenchement de l'alarme n'est pas conditionnel de la température à coeur. L'alarme du thermomètre ne se déclenchera pas même si la température à coeur est supérieure à la température d'alarme).
- Alarme lors du processus de brunissement : Aussitôt que le délai de la minuterie de brunissement a expiré, l'alarme du thermomètre retentit,

le rétroéclairage de l'afficheur s'allume (indication d'alarme et clignotement pendant 30 secondes) puis le chronomètre commence à compter (l'indicateur en forme de flèche pointant vers le bas de la Fig. 2A se transforme en flèche pointant vers le haut pour signaler que le chronomètre est en train de compter. Le délai maximum de comptage est de 4 heures). Pour arrêter l'alarme au niveau de l'émetteur et du récepteur, appuyez sur le bouton "START/ STOP" de l'émetteur. Remarque : Le thermomètre déclenche des alarmes toutes les minutes : l'alarme sonore retentit (5 secondes) et le rétroéclairage clignote (5 secondes).

- Passez directement à l'écran de veille du mode Cuisson basse température (Fig. 3).

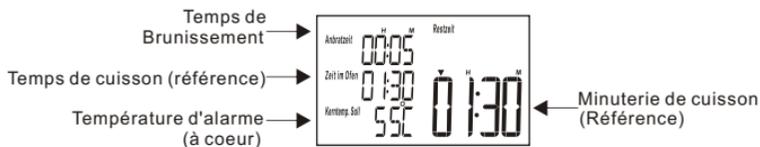


Fig. 3 – Ecran de veille du mode Cuisson basse température dans le cas d'une combinaison de cuisson RI 1

1.4.2. Processus de cuisson en mode Cuisson basse température :

- Démarrage du mode Cuisson basse température : Dans l'écran de veille du mode Cuisson basse température (Fig. 3), appuyez sur le bouton "START/ STOP".
- La minuterie de cuisson (à usage de référence uniquement) se déclenche. L'émetteur transmet aussitôt au récepteur (cela peut

prendre quelques secondes) le signal qui déclenche l'activation des fonctions de cuisson basse température au niveau du récepteur. La minuterie de cuisson s'arrête à 00:00 (c.-à-d., à expiration de son délai).

- Température du four ou du rôti : Pour vérifier la température du four ou du rôti, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼.
- Alarme en mode Cuisson basse température : L'alarme du thermomètre (c.-à-d., à la fois de l'émetteur et du récepteur) retentit et le rétroéclairage de l'afficheur s'allume (indication d'alarme et clignotement pendant 30 secondes) aussitôt que la température à coeur a atteint la température d'alarme (dans la Fig. 3, "55C" est la température d'alarme définie pour la combinaison de cuisson RI 1).
Remarque : Le thermomètre déclenche des alarmes toutes les minutes : l'alarme sonore retentit (5 secondes) et le rétroéclairage clignote (5 secondes).
- Arrêt de l'alarme : Pour arrêter l'alarme à la fois au niveau de l'émetteur et du récepteur, appuyez sur le bouton "START/ STOP" de l'émetteur (Remarque : A ce stade, le déclenchement de l'alarme n'est pas conditionnel de l'expiration du délai de la minuterie de cuisson puisque la minuterie de cuisson n'est utilisée qu'à des fins de référence. L'alarme du thermomètre ne se déclenchera que si la température d'alarme a été atteinte).

1.5. Cuisson normale

- Sélection du mode Cuisson normale : Dans le menu principal (Fig. 1), appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le mode de cuisson normale (en allemand : GS, en français : DC).
- Appuyez ensuite sur ► pour confirmer et passer à l'étape suivante (Sélection du type de viande).
- Sélection du type de viande désiré : Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour Sélectionner le type de viande désiré.

- Appuyez sur ► pour confirmer et passer à l'étape suivante (Sélection du niveau de cuisson) (Remarque : Pour revenir à l'étape précédente, appuyez sur le bouton ◀).
- Sélection du niveau de cuisson désiré : Appuyez sur le bouton ◀ ou ► pour sélectionner le niveau de cuisson désiré. Référez-vous au Tableau 3 pour connaître toutes les données relatives au mode de cuisson normale.
- Appuyez sur ► pour confirmer. L'écran de veille s'affiche aussitôt au niveau de l'émetteur. La Fig. 3 illustre la sélection de la combinaison "Boeuf cuit bleu".

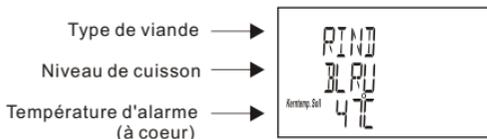


Fig. 4 – Ecran de veille en mode Cuisson normale
Dans le cas d'une combinaison "Boeuf cuit bleu"

- Démarrage du processus de cuisson normale : Pour démarrer le processus de cuisson normale, appuyez sur le bouton "START/ STOP". La valeur qui s'affiche correspond à un relevé instantané de la température (soit du four, soit du rôti) (l'émetteur transmet au récepteur (cela peut prendre quelques secondes) le signal qui déclenche l'activation des fonctions de cuisson normale au niveau du récepteur).
- Température du four ou du rôti : Pour vérifier la température du four ou du rôti, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼.
- Alarme en mode Cuisson normale : L'alarme du thermomètre (c.-à-d., À la fois de l'émetteur et du récepteur) retentit et le rétroéclairage de



l'afficheur s'allume (indication d'alarme et clignotement pendant 30 secondes) aussitôt que la température à coeur a atteint la température d'alarme (dans la Fig. 4, "47C" est la température d'alarme pour une combinaison "viande de boeuf cuite bleue" en mode de cuisson normale). Remarque : Le thermomètre déclenche des alarmes toutes les minutes : l'alarme sonore retentit (5 secondes) et le rétroéclairage clignote (5 secondes).

- Arrêt de l'alarme : Pour arrêter l'alarme à la fois au niveau de l'émetteur et du récepteur, appuyez sur le bouton "START/ STOP" de l'émetteur.

1.6. Minuterie

- Accès aux fonctions de la minuterie : Dans le menu principal (Fig. 1), appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner le mode Minuterie (TMR). Appuyez ensuite sur ► pour confirmer et passer à l'étape suivante.
- Sélection de la minuterie désirée : Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour sélectionner la minuterie désirée (l'appareil possède 3 minuterie distinctes). Appuyez sur ► pour confirmer et passer à l'étape suivante (Réglage de la minuterie) (Remarque : Pour revenir à l'étape précédente, appuyez sur le bouton ◀).
- Mode de réglage de la minuterie : Appuyez sur le bouton "START/ STOP" et maintenez-le enfoncé (pendant environ 3 secondes) pour accéder au mode de réglage de la minuterie.
- Réglage de la minuterie : Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour régler l'HEURE au niveau de la minuterie. Pour passer au mode de réglage des minutes, appuyez sur "START/ STOP". Appuyez ensuite sur le bouton ▲ ou ▼ pour régler les MINUTES au niveau de la minuterie (Remarque : Si vous souhaitez utiliser le chronomètre, réglez la minuterie sur la valeur "0 HEURE 0 MINUTE").
- Déclenchement de la minuterie : Pour confirmer et déclencher le fonctionnement de la minuterie, appuyez sur le bouton "START/ STOP".



Un indicateur en forme de flèche pointant vers le bas (Fig. 5) apparaît sur l'écran pour signaler que la minuterie est en train de décompter (quand vous utilisez le chronomètre, la flèche pointe vers le haut).
Remarque : L'afficheur du récepteur n'indique que les minuterie en cours de fonctionnement (par exemple : si la minuterie 1 a été mise en pause, le récepteur n'indique pas la minuterie 1).



Fig. 5 – Exemple d'affichage lors du réglage de la minuterie 2

- Mise en pause de la minuterie : Pour mettre la minuterie en pause, appuyez sur le bouton "START/ STOP" (le numéro de la minuterie correspondante n'apparaît pas sur l'afficheur du récepteur puisque le récepteur indique uniquement les minuterie en cours de fonctionnement).
- Remise en route de la minuterie : Pour remettre la minuterie en route, Appuyez à nouveau sur le bouton "START/ STOP".
- Alarme en mode Minuterie : Aussitôt que le délai de la minuterie a expiré, l'alarme du thermomètre (c.-à-d., à la fois de l'émetteur et du récepteur) retentit, le rétroéclairage de l'afficheur s'allume (indication d'alarme et clignotement pendant 30 secondes) puis le chronomètre commence à compter (l'indicateur en forme de flèche pointant vers le bas de la Fig. 5 se transforme en flèche pointant vers le haut).
Remarque : Le thermomètre déclenche des alarmes toutes les minutes : l'alarme sonore retentit (5 secondes) et le rétroéclairage

clignote (5 secondes).

Arrêt de l'alarme : Pour arrêter l'alarme à la fois au niveau de l'émetteur et du récepteur, appuyez sur le bouton "START/ STOP" de l'émetteur.

2. Récepteur

2.1. MARCHÉ/ ARRÊT (ON/ OFF)

a) Mise en marche :

- Mise en marche : Appuyez sur le bouton . Tant que le récepteur n'a pas reçu le signal émis par l'émetteur (attendant que l'émetteur et le récepteur sont connectés), l'écran de l'afficheur du récepteur (Fig. 6A) indique un icône de signal FIXE (▲) et les mentions "---°C ---°C" (ou "- -°F - -°F").
- Connexion : Aussitôt que l'émetteur et le récepteur sont connectés (l'icône ▲ se met à clignoter une fois toutes les 3 secondes), les relevés de température des sondes placées dans le four ou le rôti apparaissent sur l'afficheur (Fig. 6B).

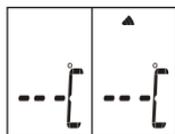


Fig. 6A – Avant connexion

Température d'alarme

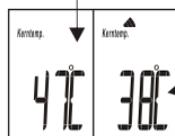


Fig. 6B – Après connexion

b). Mise à l'arrêt :

- Manuelle : Pour mettre manuellement le récepteur à l'arrêt, appuyez sur le bouton ☺ . L'afficheur s'éteint et entre en mode veille (courant



réactif figure. inférieur à 3uA). Remarque : Cette opération de mise à l'arrêt n'est pas valide tant que le récepteur est en phase de recherche du signal (c.-à-d., icône FIXE sur l'afficheur). Référez-vous à i.i ci-avant dans ce cas de figure.

- Automatique : Si la température de la viande (sonde piquée dans la viande) est inférieure à 50°C/ 122°F et s'il ne se produit aucune variation notable de la température (variation de température <1°F), au bout d'environ 10 minutes (±1 minute) d'inutilisation (minuterie arrêtée ou aucun bouton sollicité), l'appareil entre automatiquement en mode Veille.
- **Signal de mise à l'arrêt en provenance de l'émetteur : Alors qu'il est en cours d'arrêt, l'émetteur transmet un signal correspondant au récepteur. Le récepteur s'éteint à son tour (il entre en mode Veille).**

2.2. Séquences de phases des processus

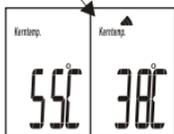
- Bouton MODE : Pour vérifier des valeurs en cours de processus (telles que la température de la viande, le réglage de la minuterie ou la température d'alarme), appuyez sur le bouton Mode. Si aucun processus n'est en cours, toute pression sur le bouton Mode déclenche uniquement le rétroéclairage de l'afficheur du récepteur. Vous trouverez ci-après la séquence des différentes phases de processus qui défilent à l'écran lorsque l'utilisateur appuie sur le bouton Mode :
- Pour le mode Cuisson basse température :
- Température d'alarme de cuisson basse température ↘ Température du four ↘ Temps restant pour cuisson basse température ↘ Minuterie 1 ↘ Minuterie 2 ↘ Minuterie 3
- Pour le mode Cuisson normale :
- Température d'alarme de cuisson normale → Température du four → Minuterie 1 → Minuterie 2 → Minuterie 3



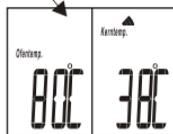


- Exemple : L'illustration ci-dessous montre une situation dans laquelle, en combinaison de cuisson basse température RI 1, les Minuterie 1 et Minuterie 2 sont en cours de fonctionnement.

Température d'alarme



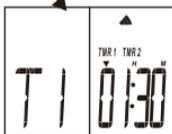
Température du four



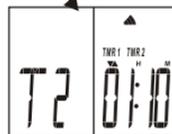
Temps restant



Minuterie 1



Minuterie



- Bouton "START/ STOP" : Pour arrêter l'alarme au niveau du récepteur, appuyez sur le bouton "START/ STOP".

Remarque : Le fait d'appuyer sur le bouton "START/ STOP" du récepteur ne fait s'arrêter que l'alarme du récepteur, pas l'alarme de l'émetteur. Toute phase de processus en cours (comme l'utilisation des minuterie) reste maintenue (à moins que l'utilisateur ne décide de l'interrompre au niveau de l'émetteur).

- Bouton  : Pour mettre manuellement le récepteur à l'arrêt, appuyez





bouton  . L'afficheur s'éteint et entre en mode veille (courant réactif inférieur à 3uA). Remarque : Cette opération de mise à l'arrêt n'est pas valide tant que le récepteur est en phase de recherche du signal (c.-à-d., l'icone  FIXE sur l'afficheur). Référez-vous à i ci-avant dans ce cas de figure.

- Rétroéclairage de l'afficheur du récepteur : Le rétroéclairage de l'afficheur du récepteur peut être déclenché en appuyant sur "START/STOP" ou sur le bouton MODE.

2.3. Alarme – L'alarme du thermomètre (c.-à-d., à la fois de l'émetteur et du récepteur) retentit et le rétroéclairage de l'afficheur s'allume (indication d'alarme et clignotement pendant 30 secondes). Le thermomètre déclenche des alarmes toutes les minutes : l'alarme sonore retentit (5 secondes) et le rétroéclairage clignote (5 secondes).

L'émetteur transmet un signal d'alarme au récepteur :

- si le délai de la minuterie de brunissement (lors du processus de brunissement en mode Cuisson basse température) a expiré, ou
- si l'alarme de température a été atteinte (lors du processus de cuisson en mode Cuisson basse température), ou
- si l'alarme de température a été atteinte (lors du processus de cuisson en mode Cuisson normale), ou
- si le délai de l'une ou l'autre des minuteries de l'appareil a expiré.

**Processus d'appairage de l'émetteur et du récepteur
(en cas d'utilisation de thermomètres sans fil multiples)**

Objet : Procédure à suivre lorsque vous utilisez plusieurs thermomètres ETC536 en même temps (la présente procédure est basée sur l'utilisation



de 2 thermomètres ETC536). Elle garantit l'établissement d'une connexion univoque entre émetteur et récepteur (c.-à-d., un seul émetteur connecté à un seul récepteur) après réinstallation des piles.

~ Appairage de l'émetteur et du récepteur du premier thermomètre ~

Etape 1 : Eteignez tous les émetteurs en appuyant sur le bouton "ON/OFF" situé en partie supérieure gauche de chaque émetteur puis retirez les piles de L'ENSEMBLE des récepteurs.

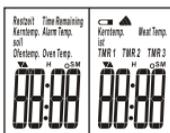
Compartiment des piles



Etape 2 : Mettez l'un des émetteurs en marche (Emetteur A). Puis réinstallez les piles dans l'un des récepteurs (Récepteur A). En s'allumant, l'afficheur du Récepteur A présente d'abord un écran caractéristique à segments pleins. Ensuite, la réception du signal commence. Cette opération s'appelle l'appairage. Le processus d'appairage prend environ 10 secondes. L'Emetteur A et le Récepteur A sont correctement appairés si l'icone  sur l'afficheur du Récepteur A clignote. Remarque : Pour vous assurer que le processus d'appairage s'est bien effectué, arrêtez l'Emetteur A (appuyez sur le bouton "ON/ OFF"). Le Récepteur A doit



s'éteindre automatiquement.



~ Ecran obtenu lors de l'appairage de l'émetteur et du récepteur du premier thermomètre ~

Etape 3 : Répétez l'étape 2 avec UN AUTRE émetteur (Emetteur B) et UN AUTRE récepteur (Récepteur B) (Remarque : Assurez-vous que tous les autres émetteurs et récepteurs sont éteints). Mettez le second émetteur (Emetteur B) en marche puis réinstallez les piles dans le second récepteur (Récepteur B). Le processus d'appairage commence. L'Emetteur B et le Récepteur B sont correctement appairés si l'icone sur l'afficheur du Récepteur B clignote. Pour vous assurer que le processus d'appairage s'est bien effectué, arrêtez l'Emetteur B (appuyez sur le bouton "ON/ OFF"). Le Récepteur B doit s'éteindre automatiquement. Remarque : Répétez les étapes ci-avant jusqu'à ce que tous les émetteurs et les récepteurs aient été univoquement appairés.

Etape 4 : Tous les émetteurs et récepteurs des thermomètres ont été appairés et sont prêts à être utilisés. Les émetteurs et les récepteurs restent appairés tant que les piles de l'émetteur ou du récepteur ne sont pas retirées/ déchargées. Si vous devez réappairer un émetteur et un récepteur, répétez la procédure décrite à l'Etape 2.

Confirmation ou réparation d'une connexion d'appairage
Confirmation d'appairage à l'émetteur concordant :





Mise à l'arrêt de l'émetteur : Arrêtez l'émetteur (appuyez sur le bouton "ON/ OFF"). Si le récepteur CONCORDANT est correctement appairé, il s'éteint automatiquement.

Par le biais de la minuterie : Mettez en route le chronomètre au niveau de l'émetteur. Vérifiez les valeurs de temps qui s'affichent au niveau du récepteur (appuyez sur le bouton Mode pour passer en mode Minuterie). Si l'émetteur et le récepteur sont correctement appairés, les valeurs de temps indiquées au niveau du récepteur et de l'émetteur sont GROSSO MODO identiques (il peut exister une légère différence, due à la vitesse de transfert du signal).

Réparation de la connexion d'appairage – Si la connexion d'appairage entre l'émetteur et le récepteur a été perdue, suivez la procédure décrite à l'Etape 2 et procédez à un nouvel appairage de l'émetteur et du récepteur.

Fonctionnement anormal (le récepteur ne reçoit aucun signal en provenance de l'émetteur) :

Pour procéder au réappairage de l'émetteur et du récepteur, suivez la procédure décrite à l'Etape 2 ci-avant. Si, après avoir répété la procédure de l'Etape 2, vous ne parvenez toujours pas à appairer l'émetteur et le récepteur, c'est que l'environnement d'utilisation de l'appareil est fortement perturbé par des interférences magnétiques ou électriques. Eloignez l'émetteur et le récepteur de ces interférences.

2.4. Remarques :

- Pour éviter tout dommage : Ne placez pas l'intégralité de l'appareil dans le four. La sonde et le câble sont les seules parties de l'appareil conçues pour fonctionner à courte durée à hautes températures (300°C / 572°F maximum). Utilisés à longue durée (30 minutes), la sonde et le câble ne doivent pas être exposés à une température supérieure à 260°C / 500°F. Le corps principal du thermomètre (émetteur et





récepteur) doit rester à l'extérieur du four, autrement dit, dans un environnement dans lequel la température est comprise entre 0 et 50 °C (32 - 122°F).

- En cas d'erreur de signal, procédez à un nouvel appairage de l'émetteur et du récepteur. Pour savoir comment faire, reportez-vous à la procédure d'appairage ci-avant.
- Si vous utilisez plusieurs thermomètres sans fil, procédez à l'appairage des différents émetteurs et récepteurs en suivant la procédure d'appairage décrite ci-avant.
- La grande précision de mesure de ce thermomètre lui vient de sa différence par rapport à un thermomètre ordinaire utilisé dans un environnement à température constante.
- Le signal de commande à distance peut être affecté par de fortes interférences. Le signal peut également être bloqué par le métal.
- Procédez au remplacement des piles si l'affichage devient faible ou si l'icône "  " apparaît. Le compartiment des piles est situé sur l'arrière du thermomètre. L'utilisation de piles trop faibles peut affecter la qualité du signal de commande à distance. Remarque : 4 piles de type AAA (2 pour l'émetteur, 2 pour le récepteur)
- Pour éviter tout dommage : Nettoyez la sonde en acier inox avec un chiffon humide avant et après utilisation. N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Evitez de laisser tomber l'appareil. En cas de chute, la précision, les fonctions d'affichage et le fonctionnement de l'alarme de l'appareil peuvent être affecté(e)s.
- Ne tirez pas trop fort sur le câble pour ne pas l'endommager.
- Le fonctionnement normal de l'appareil peut être perturbé par de fortes interférences électromagnétiques. Auquel cas, une simple initialisation de l'appareil rétablit le fonctionnement normal. Suivez les indications du manuel.



- **ATTENTION** : Il existe un risque d'explosion si le type de pile utilisé est incorrect. Éliminez les piles usagées en respect des indications réglementaires.

2.5. Tableaux des correspondances

Tableau 1-a

GB	DE
LOW	NG
REG	GS
TMR	TMR
OFF	OFF

Table 1-b

GB	DE
Time Remaining	Restzeit
Alarm Temp.	Alarmtemperatur
Oven Temp.	Ofentemperatur
Meat Temp.	Fleischtemperatur
Browning Time	Anbratzeit
Cooking Time	Zeit im Ofen

Tableau 2 – Abréviations utilisées au niveau de l'afficheur

	Abréviation indiquée	
Description	Anglais (EN)	Allemand (DE)
Cuisson basse température	LOW	NG
Cuisson normale	REG	GS
Minuterie	TMR	TMR
ARRET	OFF	OFF
Temps restant	Time Remaining	Restzeit

Température d'alarme	Alarm Temp.	Alarm-temperatur
Température du four	Oven Temp.	Ofentemp.
Température de la viande	Meat Temp.	Fleisch-temperatur
Temps de brunissement	Browning Time	Anbratzeit
Temps de cuisson (référence)	Cooking Time	Zeit im Ofen

Tableau 3 – Cuisson normale

Cuisson normale						
Abréviation indiquée						
Description		Anglais (EN)		Allemand (DE)		Température d'alarme C/F
Beef	Very rare	BEEF	VRAR	RIND	BLAU	47C / 117F
	Rare		RARE		BLUT	52C / 126F
	Medium		MED		HALB	60C / 140F
	Well done		DONE		DURC	70C / 158F
Veal	Medium	VEAL	MED	KALB	HALB	60C / 140F
	Well done		DONE		DURC	72C / 162F
Pork	Medium	PORK	MED	SCHW	HALB	62C / 144F
	Well done		DONE		DURC	77C / 171F
Lamb	Rare	LAMB	RARE	LAMM	BLAU	55C / 131F
	Medium		MED		HALB	57C / 135F
	Well done		DONE		DURC	70C / 158F
Poultry	Well done	POUL	DONE	GEFL	DURC	75C / 167F

Tableau 4 – Cuisson basse température

Boeuf:

BO 1	Chateaubriand (env. 800 g)
BO 2	Entrecôtes (d'env. 200 g)
BO 3	Entrecôtes doubles (d'env. 400 g)
BO 4	Filet (env. 800 g)
BO 5	Steaks de filet (d'env. 180g)
BO 6	Mignons (d'env. 70 g)
BO 7	Côtes couvertes (env. 800 g)
BO 8	Steaks de côtes couvertes (d'env. 200 g)
BO 9	Rumsteck (env. 800 g)
BO10	Rosbif (env. 800gà 1kg)
BO11	Steaks de rumsteck (d'env. 200g)
BO12	Tournedos (d'env.100g)

Veau:

VE 1	Faux-filet (env. 600 g)
VE 2	Filet mignon (env. 800 g)
VE 3	Côtes couvertes de veau (env. 800 g)
VE 4	Steaks de quasi de veau (d'env. 200 g)
VE 5	Côtes (d'env. 200 g)
VE 6	Carré de veau (env. 1kg)
VE 7	Médallions (d'env. 80 g)
VE 8	Filet entier (env. 800 g)

VE 9	Steaks de filet (d'env. 200 g)
Ve10	Noix pâtissière (env. 800 g)
Ve11	Filet d'épaule (env. 400 g)

Porc:

PO 1	Filet mignon (env. 400 g)
PO 2	Côtelettes (d'env. 200 g)
PO 3	Carré entier (env. 1kg)
PO 4	Médallions (d'env. 80 g)
PO 5	Filet entier (env. 800 g)
PO 6	Noix pâtissière (env. 800 g)

Agneau:

AG 1	Gigot d'agneau(env. 2kg)
AG 2	Quasis d'agneau (d'env. 200 g)
AG 3	Quasis d'agneau (d'env. 200 g) farcis
AG 4	Filets d'agneau (d'env. 200 g)
AG 5	Carré d'agneau (env. 400 g)

Volaille*:

VO 1	Magrets de canard*(d'env. 200 g)
VO 2	Blancs de pintade*(d'env. 180g)
VO 3	Blancs de poulet*(d'env. 180g)
VO 4	Paupiettes de poulet*(d'env. 180g)

Chevreuil/ Lapin:

CH 1	Noix de chevreuil (env. 400 g)
CH 2	Médallions de chevreuil (d'env. 80 g)
LP 1	Cuisses de lapin (d'env. 200 g)

Cuisson basse température

Anglais (EN)		Allemand (DE)	Temp. (C)	Temp. (F)	Temps de brunissement	Temps de cuisson (référence)	
BEEF	BE1	RIND	RI 1	55	131	5 min	1 Std. 30 min
	BE2		RI 2	55	131	2 MIN	40 MIN
	BE3		RI 3	55	131	6 MIN	50 MIN
	BE4		RI 4	55	131	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	BE5		RI 5	55	131	4 MIN	40 MIN
	BE6		RI 6	55	131	4 MIN	20 MIN
	BE7		RI 7	55	131	15 MIN	2 STD.
	BE8		RI 8	55	131	4 MIN	45 MIN
	BE9		RI 9	55	131	10 MIN	2 STD.
	BE10		RI10	55	131	10 MIN	2 STD
	BE11		RI11	55	131	4 MIN	50 MIN
	BE12		RI12	55	131	4 MIN	30 MIN
	VE1	KA	KA 1	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	VE2		KA 2	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	VE3		KA 3	60	140	10 MIN	2 STD
	VE4		KA 4	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE5		KA 5	60	140	4 MIN	40 MIN

VEAL	VE6	KALB	KA 6	60	140	15 MIN	2 STD.
	VE7		KA 7	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE8		KA 8	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE9		KA 9	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE10		KA10	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE11		KA11	60	140	10 MIN	1 STD. 30 MIN
PORK	PK1	SCHW	SW 1	63	145	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK2		SW 2	63	145	4 MIN	45 MIN
	PK3		SW 3	63	145	15 MIN	3 STD.
	PK4		SW 4	63	145	4 MIN	2 STD.
	PK5		SW 5	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK6		SW 6	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
LAMB	LA1	LAMM	LA 1	60	140	25 MIN	2 STD. 30 MIN
	LA2		LA 2	55	131	5 MIN	1 STD.
	LA3		LA 3	55	131	8 MIN	1 STD.
	LA4		LA 4	55	131	3 MIN	30 MIN
	LA5		LA 5	55	131	4 MIN	1 STD. 30 MIN
POUL	PO1	GEFL	GF 1	65	149	4 MIN	40 MIN
	PO2		GF 2	70	158	4 MIN	50 MIN
	PO3		GF 3	70	158	4 MIN	50 MIN
	PO4		GF 4	70	158	4 MIN	50 MIN
VENI	VI1	REKN	RE 1	60	140	4 MIN	1 STD.
	VI2		RE 2	60	140	4 MIN	50 MIN
	RA1		KN1	65	149	6 MIN	1 STD. 15 MIN



3. Mise au rebut de l'appareil :

Le produit, son emballage et les piles fournies ont été fabriqués à partir de matériaux présentant une valeur pour le recyclage. Le recyclage réduit le volume des déchets et contribue à préserver l'environnement.

Éliminez l'emballage en le confiant à une déchetterie qui trie les matériaux en fonction de leur type. Utilisez les moyens locaux de tri sélectif à votre disposition pour la collecte des papiers, des cartons et des emballages légers.

4. Piles :



Veillez noter que cet appareil contient plusieurs piles. Les piles et les accumulateurs usagé(e)s ne doivent pas être jeté(e)s avec les ordures ménagères non triées. Les utilisateurs de piles et d'accumulateurs doivent utiliser les moyens de collecte mis à leur disposition pour le retour, le recyclage et le traitement des piles et des accumulateurs usagé(e)s. Veillez à préserver notre environnement en éliminant les piles usagées en conséquence. Merci pour votre contribution.

5. Appareil :



Ce produit contient des éléments présentant une valeur pour le recyclage de façon à réduire l'impact sur l'environnement.

Éliminez l'appareil en le confiant à votre déchetterie municipale.

6. Emballage :



Les matériaux de l'emballage peuvent être recyclés.

Éliminez-les de manière respectueuse pour l'environnement.



7. Interseroh :



interseroh

Nous contribuons activement à ce système de recyclage et de redistribution. Aidez-nous en éliminant vos déchets en conséquence.

Marquage :



Par l'apposition du marquage CE (Communauté Européenne), le fabricant de l'appareil confirme que ce produit est conforme aux exigences des directives européennes inhérentes concernant la sûreté du produit.

8. Service

Pour toute question concernant le produit, "Mingle Instrument GmbH Europe" se tient à votre entière disposition.

Vous pouvez nous joindre par téléphone pendant les heures normales de bureau, du lundi au vendredi de 8 h 00 à 17 h 00, et à n'importe quel moment par e-mail.



Mingle Instrument GmbH Europe

Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich, Allemagne

Tél. : 00800/12812812

E-mail : service@mingle-europe.de

Site Internet : www.mingle-europe.de

Gebbruikershandleiding

Draadloze Roast & Oven Thermometer

Model ETC536
Artikelnummer 7-3012

Wij feliciteren en bedanken u voor de aankoop van onze Käfer draadloze roast & oven thermometer.

Lees deze handleiding en vooral de veiligheidsinstructies a.u.b. zorgvuldig door, voordat u dit product gaat gebruiken. Bewaar de handleiding goed voor later gebruik en geef deze aan een eventuele nieuwe eigenaar door.

Belangrijke functies:

- Afneembare ontvanger met volledig display
- Draadloze roast & oven thermometer, grote afstand voor afstandsbediening
- Voorgeprogrammeerde kookstijlen en gewenste gaarheid
- Kookmenu's voor reguliere en lage temperatuur
- Inclusief drie gratis bijstelbare timers
- Gemakkelijk afleesbare duale jumbo LCD weergaven
- Hittebestendige (tot 260 °C) siliconendraad
- LCD weergave met achtergrondverlichting
- Automatisch uitschakelen voor energiebesparing



▲ Gebruiksaanwijzingen:

1. Zender

1.1 AAN/UIT

- a). Inschakelen: Druk op de  knop. Het hoofdmenu wordt weergegeven op het scherm.
- b). Uitschakelen:
 - Handmatig: Druk op de  knop, op het scherm wordt "UIT" weergegeven. De zender stuurt een signaal naar de ontvanger (overdrachtsnelheid = 3 seconden), en de ontvanger wordt samen (automatisch) uitgeschakeld (activeren stand-bymodus).
 - Automatisch uitschakelen: Terwijl de temperatuur van het vlees (de vleessensor) zonder een duidelijke temperatuurverandering (temperatuurverandering $< 1^{\circ}\text{F}$) lager is dan $50^{\circ}\text{C}/122^{\circ}\text{F}$, en er ongeveer 10 minuten (± 1 minuut) geen bediening is (timer of knop ingedrukt), activeert de unit automatisch de stand-bymodus.

1.2. Taal selecteren

- Selecteren van de modus voor taalinstelling: schakel de zender in en verwijder de batterijen ervan. Druk op de "START/STOP"-knop en houd deze 2 seconden tijdens de installatie van de batterijen ingedrukt.
- Laat dan de "START/STOP"-knop los (DE = Duits, EN = Engels).
- De taal selecteren: Druk op de ▲ of ▼ knop om de taal te selecteren.
- Druk vervolgens op "START/STOP" ter bevestiging en om het hoofdmenu te selecteren.

1.3. Gaarmodi (garen op lage temperatuur en regulier garen)

- De gaarmodus selecteren: druk in het hoofdmenu (afb. 1) op de of

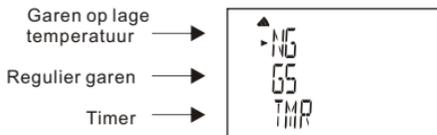




knop om de gaarmodus te selecteren.

Duits: NG=garen op lage temperatuur, GS = regulier garen, TMR =timer
Frans:CBT=garen op lage temperatuur, DC= regulier garen, TMR=timer

- Druk daarna ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap (selecteer het vlees). Zie tabel 3 en tabel 4 a.u.b. voor gegevens m.b.t. garen op lage temperatuur en regulier garen.



Afb. 1 – Hoofdmenu (Duits)

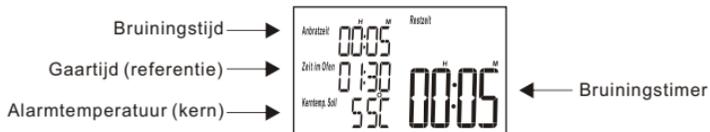
1.4. Garen op lage temperatuur

- Garen op lage temperatuur selecteren: druk in het hoofdmenu (afb. 1) op de ▲ of ▼ knop om garen op lage temperatuur te selecteren (Duits: NG, Frans: CBT).
- Druk daarna ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap - het vlees selecteren.
- Het vlees selecteren: Druk op de ▲ of ▼ knop om het vlees te selecteren.
- Druk ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap - selecteer het type (let op: druk op de ◀ knop om terug te keren naar de vorige stap).
- Het type selecteren: druk op de ▲ of ▼ knop om het type te selecteren. Zie tabel 4 a.u.b. voor gegevens over garen op lage temperatuur.
- Druk ter bevestiging op ► en alle informatie m.b.t. garen (stand-byscherm) wordt weergegeven op het scherm van de zender. Afb. 2 is een voorbeeld van RI 1 (let op: druk op de ◀ knop om terug te keren naar de vorige stap). Nu is alles gereed voor het bruiningsproces (let op: als de gebruiker het bruiningsproces wil overslaan, druk dan opnieuw op





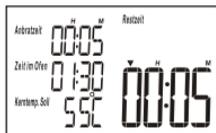
de ► knop en schakel direct naar het gaarproces. Schakel naar stap viii a.u.b. voor de instructies m.b.t. garen op lage temperatuur).
 Let op: druk op de ◀ knop om terug te keren naar de vorige stap.



Afb. 2 – gaarinformatie van RI 1

1.4.1. Bruiningsproces:

- Start: Druk ter bevestiging op de START/STOP-knop en start de bruiningstimer. Er verschijnt een pijl naar beneden op het scherm die aangeeft dat de timer omlaag telt.



Er verschijnt een pijl naar beneden op het scherm die aangeeft dat de timer omlaag telt.

Afb. 2A – Pijl naar beneden

- Signaal voor verzending: Na het starten van de bruiningstimer stuurt de zender het signaal naar de ontvanger en begint de ontvanger een bruiningstimer te laten lopen (let op: de waarden op de zender en ontvanger zijn licht verschillend. Dit komt door de overdrachtsnelheid van het signaal). (Let op: in het bruiningsproces laat de thermometer uitsluitend een alarmsignaal horen als de bruiningstimer afgelopen is.





De kerntemperatuur vormt niet het criterium om het alarmsignaal in dit stadium te activeren. De thermometer zal zelfs als de kerntemperatuur hoger is dan de alarmtemperatuur geen alarmsignaal geven).

- Alarmsignaal tijdens bruiningproces: de thermometer geeft een alarmsignaal, de achtergrondverlichting is aan (alarmsignaal en geknipper gedurende 30 seconden), en de bruiningstijd begint omhoog te tellen (de pijl naar beneden van afb. 2A verandert in een pijl naar boven, wat aangeeft dat de timer omhoog telt. De maximum tijd voor omhoog tellen is 4 uur, zodra de bruiningstimer afgelopen is. Druk op de START/STOP-knop op de zender om het alarmsignaal op de zender en de ontvanger te stoppen. Let op: de thermometer blijft iedere minuut een alarmsignaal geven (5 seconden) en de achtergrondverlichting blijft knipperen (5 seconden).
- Schakel het stand-byscherm voor garen op lage temperatuur in (afb. 3).



Afb. 3 – stand-byscherm voor garen op lage temperatuur van RI 1

1.4.2. Gaarproces voor garen op lage temperatuur:

- Garen op lage temperatuur starten: Druk op de START/STOP-knop op het stand-byscherm voor garen op lage temperatuur (afb. 3).
- De gaartimer (uitsluitend voor referentie) begint te lopen en de zender brengt het signaal over naar de ontvanger (dit kan enkele seconden duren) om de functies voor garen op lage temperatuur op de ontvanger te activeren. De gaartimer stopt op 00:00, wanneer dit voorbij is.





- Oven- en vleestemperatuur: Druk op knop ▼ of ▲ om de oven- en vleestemperatuur te controleren.
- Alarm bij garen op lage temperatuur: de thermometer (d.w.z. zender en ontvanger) geven een alarmsignaal en de achtergrondverlichting is aan (alarmsignaal en knipperen gedurende 30 seconden), zodra de kerntemperatuur de alarmtemperatuur bereikt (55 °C in afb. 3 is de alarmtemperatuur van RI 1). Let op: de thermometer blijft iedere minuut een alarmsignaal geven (5 seconden) en de achtergrondverlichting blijft knipperen (5 seconden).
- Het alarmsignaal stoppen: druk op de START/STOP-knop op de zender om het alarmsignaal op de zender en de ontvanger te stoppen (let op: de gaartimer vormt niet het criterium om het alarmsignaal in deze fase te activeren, omdat de gaartimer uitsluitend voor referentie dient. De thermometer laat uitsluitend een alarmsignaal horen als de alarmtemperatuur bereikt is).

1.5. Regulier garen

- Regulier garen selecteren: druk in het hoofdmenu (afb. 1) op de ▲ of ▼ knop om regulier garen te selecteren (Duits: GS, Frans: DC).
- Druk daarna ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap -selecteer het vlees.
- Het vlees selecteren: Druk op de ▲ of ▼ knop om het vlees te selecteren.
- Druk ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap - selecteer de gaarheid (let op: druk op de ◀ knop om terug te keren naar de vorige stap).
- De gaarheid selecteren: druk op de ▲ of ▼ knop om de gaarheid te selecteren. Zie tabel 3 a.u.b. voor gegevens over regulier garen.
- Druk ter bevestiging op ► en op de zender verschijnt het stand-byscherm. Afb. 3 is een voorbeeld van "bleu rundsvlees".





Afb. 4 – Stand-byscherm van regulier garen van bleu rundsvlees

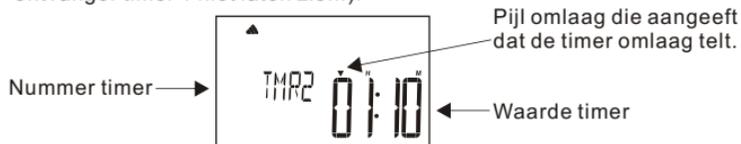
- Starten met regulier garen: druk op de START/STOP-knop om te beginnen met het reguliere gaarproces. De actuele temperatuurwaarde (ofwel de oven- ofwel de vleestemperatuur) verschijnt op het scherm (de zender brengt het signaal over naar de ontvanger (dit kan enkele seconden duren) om de reguliere gaarfuncties op de ontvanger te activeren).
- Oven- en vleestemperatuur: druk op knop ▲ of ▼ om de oven- en vleestemperatuur te controleren.
- Alarm tijdens regulier garen: de thermometer (d.w.z. zender en ontvanger) geven een alarmsignaal en de achtergrondverlichting is aan (alarmsignaal en knipperen gedurende 30 seconden), zodra de kerntemperatuur de alarmtemperatuur bereikt (47 °C in afb. 4 is de alarmtemperatuur van bleu rundsvlees tijdens regulier garen). Let op: de thermometer blijft iedere minuut een alarmsignaal geven (5 seconden) en de achtergrondverlichting blijft knipperen (5 seconden).
- Het alarmsignaal stoppen: druk op de START/STOP-knop op de zender om het alarmsignaal op de zender en de ontvanger te stoppen.

1.6. Timer

- Selecteren van de timerfunctie: druk in het hoofdmenu (afb. 1) op de ▲ of ▼ knop om de timer (TMR) te selecteren. Druk daarna ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap.



- De timer selecteren: druk op de ▲ of ▼ knop om de timer te selecteren (er zitten 3 timers in het product). Druk ter bevestiging op ► en ga naar de volgende stap - timer instelling (let op: druk op de ◀ knop om terug te keren naar de vorige stap).
- Instelmodus van timer: houd de START/STOP-knop (ongeveer 3 seconden) ingedrukt om de instelmodus van de timer te activeren.
- De timer instellen: druk op de ▲ of ▼ knop om het UUR van de timer in te stellen. Druk daarna op START/STOP om de minuutinstelling in te schakelen en druk op de ▲ of ▼ knop om de MINUUT van de timer in te stellen (let op: zet om een timer op omhoog tellen in te stellen de waarde van de timer op 0 UUR 0 MINUUT.).
- De timer laten lopen: druk op de START/STOP-knop om de timer te bevestigen en te laten lopen. Er verschijnt een pijl omlaag (afb. 5) op het scherm die aangeeft dat de timer omlaag telt (er verschijnt daarentegen een pijl omhoog op het scherm voor een timer die omhoog telt). Let op: de ontvanger geeft uitsluitend de timer aan die loopt (bijvoorbeeld: als timer 1 wordt onderbroken, zal de ontvanger timer 1 niet laten zien.).



Afb. 5 – Een voorbeeld van timer 2

- De timer onderbreken: druk op de START/STOP-knop om de timer te onderbreken (de corresponderende timer wordt weergegeven op de ontvanger, aangezien de ontvanger uitsluitend de lopende timer laat zien.).



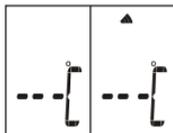
- De timer hervatten: druk opnieuw op de START/ STOP-knop om de timer te hervatten.
- Alarm op timer: de thermometer (d.w.z. zender en ontvanger) geven een alarmsignaal, de achtergrondverlichting is aan (alarmsignaal en knipperen gedurende 30 seconden) en de timer begint omhoog te tellen (de pijl omlaag in afb. 5 verandert daarentegen in een pijl omhoog) zodra de timer afgelopen is. Let op: de thermometer blijft iedere minuut een alarmsignaal geven (5 seconden) en de achtergrondverlichting blijft knipperen (5 seconden).
- Het alarmsignaal stoppen: druk op de START/STOP-knop op de zender om het alarmsignaal op de zender en de ontvanger te stoppen.

2. Ontvanger

2.1. AAN/UIT

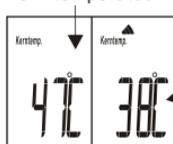
a) Inschakelen:

- Inschakelen: Druk op de  knop. Op het scherm van de ontvanger (afb. 6A) verschijnen een symbool voor STABIEEL signaal () en "---°C ---°C" (of "---°F ---°F"), totdat de ontvanger het signaal van de zender ontvangt (Zender en ontvanger zijn verbonden).
- Verbonden: zodra de zender en de ontvanger verbonden zijn (het  symbool gaat om de 3 seconden knipperen), verschijnen de temperatuurwaarden van de oven- en vleessensors op het scherm (afb. 6B).



Afb. 6A – Vóór verbinding

Alarmtemperatuur



Vleestemperatuur

Afb. 6B – Na verbinding





b). Uitschakelen:

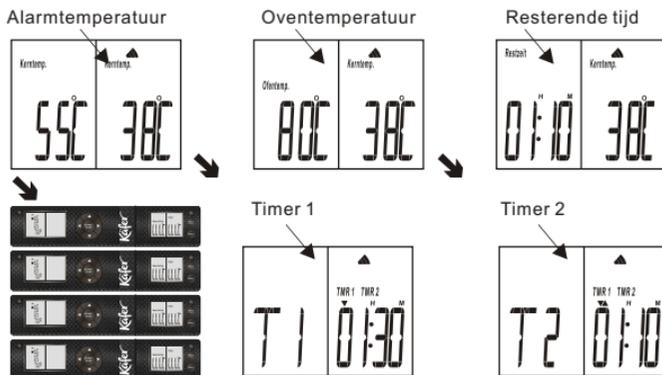
- Handmatig: Druk op de  -knop om de ontvanger handmatig uit te schakelen. Het scherm wordt uitgeschakeld en gaat in de stand-bymodus staan (blinde stroom minder dan 3uA). Let op: deze uitschakeloperatie is ongeldig terwijl de ontvanger signaal zoekt (d.w.z. het  symbool STABIEL op het scherm. Zie i.i hierboven voor de situatie.
- Automatisch uitschakelen: terwijl de temperatuur van het vlees (de vleessensor) zonder een duidelijke temperatuurverandering (temperatuurverandering <math>< 1^\circ\text{F}</math>) lager is dan $50^\circ\text{C}/122^\circ\text{F}$, en er ongeveer 10 minuten (± 1 minuut) geen bediening is (timer gestopt of knop ingedrukt), activeert de unit automatisch de stand-bymodus.
- **Uitschakelsignaal van zender: terwijl de zender wordt uitgeschakeld, brengt de zender een signaal naar de ontvanger over en wordt de ontvanger samen uitgeschakeld (activeren stand-bymodus).**

2.2. Bewerkingen

- MODUS-knop: druk op de modusknop om de waarde van bewerkingen zoals de vleestemperatuur, de timer- of alarmtemperatuur te controleren. Als er geen bewerking is, activeert de modusknop uitsluitend de achtergrondverlichting van de ontvanger. Hieronder staat de volgorde van de bewerkingswaarden wanneer de gebruiker de modusknop indrukt:
 - Voor garen op lage temperatuur:
 - Alarmtemperatuur of garen op lage temperatuur  Oventemperatuur 
 - Resterende tijd voor garen op lage  temperatuur  Timer 1 
Timer 2  Timer 3 
 - Voor regulier garen:
 - Alarmtemperatuur voor regulier garen  Oventemperatuur  Timer 1
Timer 2  Timer 3 



- Voorbeeld: hieronder staat een toestand waarin de RI 1 voor garen op lage temperatuur, Timer 1 en Timer 2 lopen.



- **START/STOP-knop:** om het alarmsignaal van de ontvanger te stoppen drukt u op de START/STOP-knop.

Let op: door het indrukken van START/STOP op de ontvanger zal alleen het alarmsignaal van de ontvanger worden uitgeschakeld, niet het alarmsignaal van de zender. En de bewerkingen (zoals timers en garen op lage temperatuur) blijven doorlopen, totdat de gebruiker de bewerkingen op de zender stilzet.

- **⏻-knop:** druk op de **⏻**-knop om de ontvanger handmatig uit te schakelen. Het scherm wordt uitgeschakeld en gaat in de stand-bymodus staan (blinde stroom minder dan 3uA). Let op: deze uitschakeloperatie isongeldig



ontvanger signaal zoekt (d.w.z. het  symbool STABIEL op het scherm. Zie i hierboven voor de situatie.

- Achtergrondverlichting op de ontvanger: de achtergrondverlichting van de ontvanger wordt geactiveerd door het indrukken van de START/STOP- of de MODUS-knop.

2.3. Alarm – de thermometer (d.w.z. de zender en de ontvanger) geven een alarmsignaal, de achtergrondverlichting is aan (alarmsignaal en knipperen gedurende 30 seconden). En de thermometer blijft iedere minuut een alarmsignaal geven (5 seconden) en de achtergrondverlichting blijft knipperen (5 seconden).

De zender brengt een alarmsignaal over naar de ontvanger indien:

- de bruiningstimer (in het bruiningsproces van het garen op lage temperatuur) afgelopen is, of
- de alarmtemperatuur bereikt wordt (in het gaarproces bij garen op lage temperatuur), of
- de alarmtemperatuur bereikt wordt (in het gaarproces bij regulier garen), of
- een van de timers afgelopen is

**Paarvormingsproces voor zender en ontvanger
(Paarvorming voor meerdere sets draadloze thermometers)**

Doel: ervoor zorgen dat bij meerdere sets ETC536 (in deze handleiding zitten 2 sets ETC536) een zender slechts met één ETC536 ontvanger wordt verbonden (d.w.z. één-op-één verbinding) na herinstallatie van de batterijen.

~ Paarvorming van eerste thermometerset (set A) ~



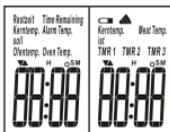


Stap 1: schakel alle zenders uit door de AAN/UIT-knop (linksboven op de zender) in te drukken, en verwijder de batterijen uit **ALLE** ontvangers.

Batterijvakje



Stap 2: schakel één van de zenders in (zender A). Plaats dan de batterijen weer in één van de ontvangers (ontvanger A). Nadat het display alle segmenten heeft weergegeven, begint "ontvanger A" signaal te ontvangen; dit wordt ook paarvorming genoemd. Het paarvormingsproces duurt ongeveer 10 seconden. Zender A en ontvanger A zijn gepaard, terwijl het  symbool op het display van ontvanger A knippert. Let op: schakel om te controleren of het paarvormingsproces compleet is zender A uit (druk op de AAN/UIT-knop), en ontvanger A wordt automatisch uitgeschakeld.



~ Paarvorming van eerste thermometerset (set A) voltooid ~

Stap 3: herhaal stap 2 met **NOG EEN** set van zender (zender B) en ontvanger (ontvanger B) (let op: zorg ervoor dat de rest van de zenders en





ontvangers uitgeschakeld is). Schakel de tweede zender (zender B) in, plaats vervolgens de batterijen in de tweede ontvanger (ontvanger B). Het paarvormingsproces begint, en zender B en ontvanger B worden gepaard, terwijl het  symbool op het display van ontvanger B knippert. Schakel om te controleren of het paarvormingsproces compleet is zender B uit (druk op de AAN/UIT-knop), en ontvanger B wordt automatisch uitgeschakeld.

Let op: herhaal de bovenstaande stappen totdat alle zenders en ontvangers één-op-één zijn gepaard.

Stap 4: alle thermometers zijn gepaard en klaar voor gebruik. De zenders en ontvangers blijven gepaard, totdat de zender of ontvanger uitgeschakeld wordt. Herhaal de procedures in stap 2 om de zender en ontvanger opnieuw te paren.

- **Herstel en bevestiging van paarvorming**

Bevestiging van paarvorming met de juiste zender:

De zender uitschakelen: schakel de zender uit (druk op de AAN/UIT-knop), en de CORRESPONDERENDE ontvanger wordt, als zij gepaard zijn, automatisch uitgeschakeld.

Via de timer: laat de omhoog tellende timer op de zender lopen, controleer daarna de waarde van de timer op de ontvanger (druk op de modusknop om naar de timer over te schakelen). De timerwaarden op de ontvanger en de zender moeten RUWWEG hetzelfde zijn (de waarden kunnen een beetje verschillen vanwege de snelheid van de signaaloverdracht) als zij gepaard zijn.

Herstellen – Indien de zender en de ontvanger niet gepaard zijn, volg dan de procedures in stap 2 om de zender en de ontvanger opnieuw te paren.

Abnormaal functioneren (de ontvanger kan geen signaal van de zender ontvanger): Volg de bovenstaande procedures in stap 2 om de





zender en ontvanger opnieuw te paren. Indien het na het volgen van de procedures in stap 2 nog steeds mislukt om de zender en de ontvanger te paren, verwijder dan a.u.b. de ontvanger en de zender van de locatie waar zij worden gebruikt, aangezien de abnormale werking veroorzaakt kan zijn door sterke magnetische of elektrische interferentie uit de omgeving.

2.4. Opmerkingen:

- Voorkomen van schade: plaats het toestel a.u.b. niet helemaal in de oven. De sonde en de draad zijn de enige onderdelen die ontworpen zijn om gedurende korte tijd op hoge temperaturen te werken (onder 300 °C / 572 °F). Voor langdurig gebruik (30 minuten) mogen de sonde en de draad niet blootgesteld worden aan temperaturen die hoger zijn dan 260 °C / 500 °F. Het hoofdgedeelte van de thermometer (de zender en de ontvanger) moet zich steeds buiten de oven bevinden en mag niet blootgesteld worden aan temperaturen onder 0 of boven 50 °C (32~122 °F).
- Paar de ontvanger en de zender opnieuw a.u.b. als er een signaalfout is. Zie voor de procedures de bovenstaande instructie m.b.t. Het paarvormingsproces.
- Paar a.u.b. voor meerdere bedieningssets voor een draadloze thermometer de zenders en de ontvangers volgens de bovenstaande instructie m.b.t. het paarvormingsproces.
- De precisie waarmee dit product de temperatuur meet, heeft betrekking op het verschil tussen dit product en een reguliere thermometer in een omgeving met een constante temperatuur.
- De afstandsbediening kan worden beïnvloed door sterke signaalinterferentie, en het signaal kan door metaal worden geblokkeerd.
- Vervang de batterij a.u.b. als het scherm onduidelijk wordt of als het



symbool "  " verschijnt. Het batterijvakje zit aan de achterkant van de thermometer. Dit kan anders invloed hebben op de afstandsbediening. Let op: batterij – 4 x AAA (2 voor de zender, 2 voor de ontvanger)

- Voorkomen van schade: maak gebruik van een vochtige doek a.u.b. Om de sonde van roestvrij staal vóór en na het gebruik te reinigen. Dompel de unit a.u.b. niet in water of plaats hem niet in de vaatwasser.
- Laat de thermometer niet vallen, omdat dit de meetprecisie, de displayfuncties en het alarmsignaal negatief kan beïnvloeden.
- Trek niet hard aan de draad om schade aan de draad te voorkomen.
- De normale functie van het product kan worden verstoord door sterke elektromagnetische interferentie. Indien dit gebeurt, reset het product dan gewoonweg om het normale gebruik te hervatten volgens de handleiding.
- **VOORZICHTIG:** gevaar voor explosie als de batterij door een onjuist type wordt vervangen. Verwijder gebruikte batterijen volgens de aanwijzingen.

2.5. Ingevoegde tabel.

Tabel 1-a

GB	DE	NL
LOW	NG	LG
REG	GS	REG
TMR	TMR	TMR
OFF	OFF	UIT

Tabel 1-b

GB	DE
Time Remaining	Restzeit
Alarm Temp.	Alarmtemperatuur
Oven Temp.	Ofentemperatuur
Meat Temp.	Fleischtemperatuur
Browning Time	Anbratzeit
Cooking Time	Zeit im Ofen

Table 2 – LCD afkorting

Omschrijving	LCD afkorting	
	Engels (EN)	Duits (DE)
Garen op lage temperatuur	LOW	NG
Regulier garen	REG	GS
Timer	TMR	TMR
UIT	OFF	OFF
Resterende tijd	Time Remaining	Restzeit
Alarmtemperatuur	Alarm Temp.	Alarmtemperatuur
Oventemperatuur	Oven Temp.	Ofentemp.
Vleestemperatuur	Meat Temp.	Fleischtemperatuur
Bruiningstijd	Browning Time	Anbratzeit
Gaartijd (referentie)	Cooking Time	Zeit im Ofen

Table 3 – Regulier garen

Regulier garen						
LCD afkorting						
Omschrijving		Engels (EN)	Duits (DE)	Alarmtempe- -ratuur C/F		
Rund	Bleu	BEEF	VRAR	RIND	BLAU	47C / 117F
	Saignant		RARE		BLUT	52C / 126F
	Medium		MED		HALB	60C / 140F
Kalf	Doorbakken	VEAL	DONE	KALB	DURC	70C / 158F
	Medium		MED		HALB	60C / 140F
	Doorbakken		DONE		DURC	72C / 162F
Varken	Medium	PORK	MED	SCHW	HALB	62C / 144F
	Doorbakken		DONE		DURC	77C / 171F
Lam	Bleu	LAMB	RARE	LAMM	BLAU	55C / 131F
	Medium		MED		HALB	57C / 135F
	Doorbakken		DONE		DURC	70C / 158F
Gevogel	Doorbakken	POUL	DONE	GEFL	DURC	75C / 167F

Tabel 4 – Garen op lage temperatuur

Rundvlees:

Bo1	Chateaubriand (ca. 800 g.)
Bo2	Ribeyes (ca. 200g. Elk)
Bo3	Double ribeyes (ca. 400 gr. Per stuk)
Bo4	Fillet (ca. 800 g.)
Bo5	Filetsteaks (ca. 180g. Elk)
Bo6	Filets mignons (ca. 70 g. Elk)
Bo7	Prime Rib (ca. 800 g.)
Bo8	Prime Rib steaks (ca. 200 g. Elke)
Bo9	Bovenbil (ca 800g.-1kg.)
Bo10	Rosbief (ca 800g.-1kg.)
Bo11	Rump steaks (ca. 200g. Elk)
Bo12	Tournedos (ca. 100 g. Elk)

Kalfsvlees:

Ve1	Chuck ossenhaas (ca. 600 g.)
Ve2	Fillet (ca. 800 g.)
Ve3	Prime rib van kalfsvlees (ca. 800 g. Elk)
Ve4	Standing rump (ca. 200g. Elk)
Ve5	Chops (ca. 200g. Elk)
Ve6	Rack (ca. 1 kg.)
Ve7	Medaillons (ca. 80g. Elk)
Ve8	Loin snede (ca. 800 g.)
Ve9	Loin steaks (ca. 200g. Elk)
Ve10	Dik achterwerk (ca. 800 g.)
Ve11	Schouder filet (ca. 400 g.)



Varkensvlees:

PO 1	Fillet (ca. 400 g.)
PO 2	Chop (ca. 200g. Elk)
PO 3	Rack (ca. 1 kg.)
PO 4	Medaillons (ca. 80g. Elk)
PO 5	Loin snede (ca. 800 g.)
PO 6	Rump (ca. 800 g.)



Rabit/Venison:

CH 1	Flank van hertenvlees (ca. 180g. Elk)
CH 1	hertenvlees medaillons (ca. 80g. Elk)
Benen LP 1	Konijn (ca. 200 g.)



Lamb:

AG 1	Been met bot (ca. 2 kg.)
AG 2	Rump (ca. 200g. Elk)
AG 3	Gevulde rump (ca. 200g. Elk)
AG 4	Fillet (ca. 200g. Elk)
AG 5	Rack (ca. 400 g.)

Pluimvee:

VO 1	Eendenborst (ca. 200g. Elk)
VO 1	parelhoenborst (ca. 180g. Elk)
VO 1	kipfilet (ca. 180 g. Elk)
VO 1	Rolled kip (ca. 180g. Elk)

Garen op lage temperatuur

Engels (EN)	Duits (DE)	Temp (C)	Temp (F)	Browning time	Cooking time (reference)	
BEEF	RIND	RI 1	55	131	5 min	1 Std. 30 min
		RI 2	55	131	2 MIN	40 MIN
		RI 3	55	131	6 MIN	50 MIN
		RI 4	55	131	5 MIN	1 STD. 30 MIN

BEEF	BE5	RIND	RI 5	55	131	4 MIN	40 MIN
	BE6		RI 6	55	131	4 MIN	20 MIN
	BE7		RI 7	55	131	15 MIN	2 STD.
	BE8		RI 8	55	131	4 MIN	45 MIN
	BE9		RI 9	55	131	10 MIN	2 STD.
	BE10		RI10	55	131	10 MIN	2 STD
	BE11		RI11	55	131	4 MIN	50 MIN
	BE12		RI12	55	131	4 MIN	30 MIN
VEAL	VE1	KALB	KA 1	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	VE2		KA 2	60	140	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	VE3		KA 3	60	140	10 MIN	2 STD
	VE4		KA 4	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE5		KA 5	60	140	4 MIN	40 MIN
	VE6		KA 6	60	140	15 MIN	2 STD.
	VE7		KA 7	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE8		KA 8	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE9		KA 9	60	140	4 MIN	30 MIN
	VE10		KA10	60	140	10 MIN	2 STD.
	VE11		KA11	60	140	10 MIN	1 STD. 30 MIN
PORK	PK1	SCHW	SW 1	63	145	5 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK2		SW 2	63	145	4 MIN	45 MIN
	PK3		SW 3	63	145	15 MIN	3 STD.
	PK4		SW 4	63	145	4 MIN	2 STD.
	PK5		SW 5	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
	PK6		SW 6	63	145	10 MIN	1 STD. 30 MIN
LAMB	LA1	LAMM	LA 1	60	140	25 MIN	2 STD. 30 MIN
	LA2		LA 2	55	131	5 MIN	1 STD.
	LA3		LA 3	55	131	8 MIN	1 STD.
	LA4		LA 4	55	131	3 MIN	30 MIN
	LA5		LA 5	55	131	4 MIN	1 STD. 30 MIN

POUL	PO1	GEFL	GF 1	65	149	4 MIN	40 MIN
	PO2		GF 2	70	158	4 MIN	50 MIN
	PO3		GF 3		158	4 MIN	50 MIN
	PO4		GF 4	70	158	4 MIN	50 MIN
VENI	VI1	REKN	RE 1	60	140	4 MIN	1 STD.
	VI2		RE 2	60	140	4 MIN	50 MIN
	RA1		KN 1	65	149	6 MIN	1 STD. 15 MIN

3. Afvalverwijdering:

Het product, de verpakking en de batterijen zijn vervaardigd van waardevolle materialen, die gerecycled kunnen worden. Door recycling wordt de hoeveelheid afval verminderd en het milieu beschermd. Bied de verpakking aan bij een recyclingpunt dat materialen sorteert. Maak gebruik van de plaatselijke inzamelplaatsen voor het verzamelen van papier, karton en lichtgewicht verpakking.

4. Batterijen:



Houd er a.u.b. rekening mee dat dit product een batterij bevat. Batterijen en accu's mogen niet samen met het gewone huisvuil worden verwijderd. Batterijen en accu's moeten als afval verwijderd worden via het beschikbare inzamelkader voor de verwijdering en recycling van batterijen en accu's. Denk a.u.b. aan het milieu en zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van uw batterijen. Hartelijk dank voor uw Medewerking.



5. Thermometer:



Dit product bevat waardevolle onderdelen die gerecycled kunnen worden om de uitwerking op het milieu te verminderen. Maak a.u.b. gebruik van de gemeentelijke inzamelplaatsen voor speciaal afval.

6. Verpakking:



Verpakkingsmaterialen kunnen gerecycled worden. Verwijder deze a.u.b. op een milieuvriendelijke manier als afval.

7. Interseroh:



Wij doen mee aan het duale systeem voor de milieuvriendelijke verwerking van verpakkingen. Help ons a.u.b. hierbij door het afval dienovereenkomstig te verwijderen.

Markering:



Door de CE-markering ('Communauté Européenne' = 'European Community') aan te brengen, bevestigt de fabrikant dat het product overeenkomt met de vereisten van de toepasselijke richtlijnen voor de productveiligheid.



8. Service

Bij eventuele vragen over het product staat Mingle Instrument GmbH Europe u graag ter beschikking.

Wij zijn telefonisch bereikbaar gedurende de normale kantooruren, van 8.00 tot 17.00, of op elk moment via e-mail.



Schmelzerstr. 30, D-47877 Willich, Germany
Tel: 00800/12812812
Email: service@mingle-europe.de
Website: www.mingle-europe.de



Mingle Instrument GmbH Europe