

# Thermomètre digital de cuisine

## QPL 900

**Avant d'utiliser le produit, lire et respecter intégralement ces instructions d'emploi et particulièrement les recommandations de sécurité. Conserver cette notice.**

Ce thermomètre est adapté pour mesurer la température à cœur de vos viandes et poissons ainsi que la température de votre vin, boissons chaudes, alimentation pour bébés dont biberons, vos sauces, pâtisseries...

### RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants.
- La sonde du thermomètre est pointue et peut être chaude immédiatement après utilisation. Attention aux risques de blessure.
- Manier le thermomètre avec prudence et ne pas l'entreposer debout avec la pointe orientée vers le haut. Remettre toujours le fourreau de protection après utilisation.
- Ne jamais utiliser le thermomètre pour mesurer la température corporelle. Il n'est pas agréé comme produit médical et présente un fort risque de blessure en raison de la pointe du capteur.
- Ne jamais utiliser le thermomètre dans un micro-ondes ou un four fermé.
- Le thermomètre ne doit pas être immergé dans l'eau et n'est pas compatible lave-vaisselle.

#### **Recommandations liées aux piles :**



- Conserver les piles de petite taille hors de portée des enfants, notamment celles se trouvant dans les limites du gabarit d'ingestion. L'ingestion peut entraîner de graves blessures ou la mort dans les 2 heures suite à des brûlures chimiques et à une perforation éventuelle de l'œsophage. En cas d'ingestion d'une pile, il convient de consulter immédiatement un médecin.
- Risque de blessure dû au feu, à une explosion ou à une fuite.
- Ne pas démonter, recharger, écraser, percer ou exposer la pile aux flammes ou à des températures élevées.
- Respecter les polarités (+/-) de la pile.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Les différents types de piles ou les piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangées.
- Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et éliminées de façon sûre.
- Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer la pile.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.

### CARACTÉRISTIQUES

- Thermomètre compatible induction
- Temps de réaction et de mesure : 3 à 5 secondes
- Plage de mesure : -50°C à +300°C
- Précision de mesure :  $\pm 1^\circ\text{C}$  (entre -20°C et +150°C)
- Résolution d'affichage : 0,1°C
- Indication en °C ou °F
- Ecran LCD éclairable + fonction Maintien
- Extinction automatique après 10 minutes de non-utilisation
- Boîtier aimanté en ABS haut de gamme
- Sonde en acier inoxydable SS304 de 132 mm avec fourreau de protection
- 1 pile bouton CR2032 de 3V fournie

### MISE EN SERVICE

1. Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique ainsi que le film plastique qui protège l'écran.  
**Ne laissez jamais les sachets et le film en plastique à la portée des enfants.**
2. Insérez la pile fournie (voir rubrique "Changement de pile").
3. Enlevez le fourreau plastique puis nettoyez la sonde avant la première utilisation avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Rincez et essuyez-la.
4. Appuyez environ 2 secondes sur le bouton  pour mettre le thermomètre en marche. L'écran indique la température ambiante.
5. L'unité de température par défaut est le degré Fahrenheit (°F). Pour sélectionner le degré Celsius (°C), appuyez environ 2 secondes sur le bouton °C/°F. L'unité de mesure choisie reste enregistrée tant que la pile n'est pas retirée.
6. Insérez ou piquez la pointe de la sonde au moins 2 cm dans l'aliment à mesurer. Au bout de 3 à 5 secondes, la température de l'aliment s'affiche à l'écran. Avant de retirer le thermomètre, activez la fonction Maintien en appuyant sur le bouton **HOLD** (HOLD s'affiche à l'écran) : la température mesurée reste à l'écran jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur ce bouton.

7. Pour une meilleure lecture, vous pouvez rétroéclairer l'écran pendant 10 secondes en appuyant brièvement sur le bouton . Pour retirer l'éclairage, appuyez à nouveau sur ce bouton.
8. Pour mesurer la température d'un aliment se trouvant au four, sortez-le au préalable et veillez à retirer le thermomètre avant de remettre le plat au four.
9. Appuyez environ 2 secondes sur le bouton  pour éteindre l'appareil.  
Sans intervention de votre part, le thermomètre s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.
10. Nettoyez la sonde inox avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez puis remplacez le fourreau de protection. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide.  
Pour stériliser la sonde inox, plongez-la dans de l'eau bouillante pendant plusieurs minutes.

## ENVIRONNEMENT

### Piles usagées :

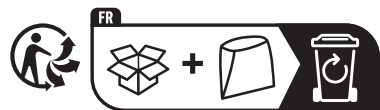


- Les piles ne doivent pas être jetées aux ordures ménagères. Vous devez rapporter vos piles usagées aux points de collecte appropriés pour son recyclage ou tout point de vente en mesure de récupérer les piles dans le respect de la législation en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.

### Appareil :



- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



## CHANGEMENT DE PILE

1. Ouvrez le compartiment de la pile au dos de l'appareil à l'aide d'une pièce de monnaie. Prenez garde que le joint d'étanchéité reste bien en place.
2. Remplacez la pile usagée par une nouvelle pile bouton 3V de type CR2032 en respectant la polarité.
3. Refermez le compartiment de la pile.
4. Après le changement de la pile, la température est indiquée en °F.

## GARANTIE

La garantie générale de l'appareil est de 2 ans. Elle débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

La garantie ne couvre que les conditions normales d'utilisation comme indiquées dans la présente notice et l'usage domestique de l'appareil. Sont exclus de la garantie les produits endommagés suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation.

Lieu de juridiction : Strasbourg.

Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet [www.riviera-et-bar.fr](http://www.riviera-et-bar.fr).



**riviera&bar**  
OBJETS D'ART CULINAIRE

**ARB S.A.S.**

Parc d'Activités "Les Découvertes"  
8 rue Thomas Edison - CS 51079  
67452 MUNDOLSHEIM Cedex  
Tél. : 03 88 18 66 18  
[info@arb-sas.fr](mailto:info@arb-sas.fr)