

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Produktes. Mit dieser praktischen digitalen Grillgabel messen Sie schnell und einfach die Fleischtemperatur Ihres Grillguts.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die darin enthaltenen Hinweise und Tipps, damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Grillgabel haben.

Lieferumfang

- Digitale Grillgabel
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt

- 2 Batterien des Typs AAA (Mignon, 1,5 V)

Einlegen der Batterie

Für den Betrieb der digitalen Grillgabel benötigen Sie zwei Batterien des Typs AAA (Mignon, 1,5 V). Öffnen Sie das Batteriefach auf der Rückseite des Griffes der Grillgabel. Legen Sie die Batterien in das Batteriefach ein und achten Sie hierbei auf die Hinweise zur Polarität. Schließen Sie das Batteriefach wieder.

Einstellen der Temperaturanzeige

Sie können die Temperatur in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit anzeigen lassen. Im Batteriefach befindet sich ein Umschalter. Öffnen Sie das Batteriefach und Sie finden oberhalb der Batterien einen kleinen Schalter. Schalten Sie ihn auf „C“ oder „F“, je nachdem, ob Sie die Temperatur in Celsius oder Fahrenheit anzeigen lassen wollen. Schließen Sie nach der Einstellung das Batteriefach wieder.

Verwendung der Grillgabel

Auf der Vorderseite des Griffes befinden sich eine LCD-Anzeige und zwei Tasten. Sie können die LCD-Anzeige einschalten, indem Sie die Taste **MEAT** drücken. Um die Anzeige auszuschalten, drücken Sie die Taste **MEAT** einige Sekunden, bis die Anzeige erlischt. Die Anzeige schaltet sich nach einiger Zeit automatisch aus, um Energie zu sparen. Sie können die LCD-Anzeige dann wieder einschalten, indem Sie die Taste **MEAT** drücken.

Wenn Sie die Anzeige eingeschaltet haben, wird im obersten Feld die Temperatur angezeigt. Da die Sensoren in den Gabelspitzen ständig die Temperatur messen, wird die Raumtemperatur angezeigt, wenn die Gabel nicht in Lebensmittel gehalten wird.

Das Feld in der Mitte ist für die Anzeige der von Ihnen ausgewählten Fleischsorte. Drücken Sie auf **MEAT**, um eine Fleischsorte auszuwählen. Der Tastendruck wird durch einen Piepton quittiert. Sie haben die Auswahl zwischen „BEEF“ (Rindfleisch), „VEAL“ (Kalbfleisch), „LAMB“ (Lammfleisch), „PORK“ (Schweinefleisch), „CHICK“ (Huhn) und „TURKY“ (Truthahn). Mit der Taste **TASTE** können Sie dann die von Ihnen gewünschte Garstufe des Fleisches auswählen. Ein kleiner Pfeil links neben der Garstufe zeigt an, welche Einstellung Sie ausgewählt haben. Sie haben die Auswahl zwischen „RARE“ (leicht angebraten), „MEDIUM RARE“ (rosa), „MEDIUM“ (halb durchgebraten) und „WELL DONE“ (durchgebraten).

Die Kombinationen von Fleischsorte und Garstufe sind vorprogrammiert. Programmieren Sie Ihre Fleischsorte und die gewünschte Garstufe ein und kontrollieren Sie den Fortschritt des Bratens, indem Sie die digitale Grillgabel in den Braten stecken. Die Temperaturfühler messen die Temperatur des Fleisches. Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Jetzt ist Ihr Braten fertig.

Wichtige Hinweise zu Batterien und deren Entsorgung

Batterien gehören **NICHT** in den Hausmüll. Als Verbraucher sind Sie gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Batterien zur fachgerechten Entsorgung zurückzugeben. Sie können Ihre Batterien bei den öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde abgeben oder überall dort, wo Batterien der gleichen Art verkauft werden.

- Akkus haben eine niedrigere Ausgangsspannung als Batterien. Dies kann in manchen Fällen dazu führen, dass ein Gerät Batterien benötigt und mit Akkus nicht funktioniert.
- Batterien gehören nicht in die Hände von Kindern.
- Batterien, aus denen Flüssigkeit austritt, sind gefährlich. Berühren Sie diese nur mit geeigneten Handschuhen.
- Versuchen Sie nicht, Batterien zu öffnen und werfen Sie Batterien nicht in Feuer.
- Normale Batterien dürfen nicht wieder aufgeladen werden. Achtung Explosionsgefahr!
- Verwenden Sie immer Batterien desselben Typs zusammen und ersetzen Sie immer alle Batterien im Gerät zur selben Zeit!
- Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzen.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig, außer zum Batteriewechsel. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Tauchen Sie die digitale Grillgabel nicht vollständig in Wasser. Reinigen Sie nur die Gabelzinken mit Wasser.
- Es sind nur die Gabelzinken hitzebeständig, halten Sie den Rest fern von extremer Hitze und Feuchtigkeit.
- Wenn Sie das Gerät nicht in Betrieb haben, setzen Sie immer die Schutzkappen auf die Gabelzinken.
- Die Grillgabel ist kein Spielzeug. Halten Sie sie fern von Kindern.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt PE-5680 in Übereinstimmung mit der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

Leiter Qualitätswesen
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
20.06.2014



Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de. Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer PE-5680 ein.

Cher cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cet article. Cette fourchette digitale pratique vous permet de mesurer rapidement la température de vos viandes. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu :

- Fourchette digitale pour barbecue
- Mode d'emploi

Accessoires requis

- 2 piles de type AAA (Mignon, 1,5 V)

Insertion des piles

Utilisez deux piles 1,5 Volt AAA pour faire fonctionner l'appareil. Ouvrez le compartiment à piles à l'arrière du manche de l'appareil. Insérez les 2 piles. Veillez à respecter les consignes de polarité. Refermez le compartiment à piles.

Réglage de l'affichage de la température

Vous pouvez afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. L'interrupteur pour effectuer ce changement se trouve dans le compartiment à piles. Ouvrez-le et vous trouverez l'interrupteur juste au-dessus des piles. Réglez le sur „°C“ (pour degrés Celsius) ou „°F“ (pour degrés Fahrenheit) puis refermez le compartiment. Refermez ensuite le compartiment à piles.

Utilisation de la fourchette

A l'avant du compartiment se trouve un écran LCD et deux boutons portant les inscriptions **MEAT** et **TASTE**. Allumez l'affichage en appuyant sur **MEAT**. Pour l'éteindre appuyez sur **MEAT** quelques secondes. L'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie. Pour le réactiver appuyez simplement sur la touche **MEA**.

Une fois l'écran allumé, la température s'affiche en haut. Les capteurs étant toujours actifs, l'écran vous affichera la température ambiante si elle n'est pas en contact avec un aliment. Le champ au milieu vous indique la variété de viande choisie. Appuyez sur **MEAT** pour choisir la viande que vous souhaitez cuire. Un signal sonore vous indique que vous avez bien appuyé sur le bouton. Vous avez le choix entre „BEEF“ (bœuf), „VEAL“ (veau), „LAMB“ (agneau), „PORK“ (porc), „CHICK“ (poulet) et „TURKY“ (dinde).

Avec le bouton **TASTE** vous pouvez régler la cuisson de votre viande. Une petite flèche à gauche des différentes cuissons disponibles vous indique le choix que vous avez effectué. Vous pouvez choisir entre „RARE“ (saignant), „MEDIUM RARE“ (à point), „MEDIUM“ (cuit) et „WELL DONE“ (bien cuit).

Les combinaisons entre type de viande et cuisson sont préprogrammées. Programmez la sorte de viande et la cuisson voulue. Insérez la fourchette dans la viande pour vérifier régulièrement la cuisson de votre viande.

Les capteurs mesurent la température dans la viande. Un signal sonore vous indiquera que votre viande est prête à être servie. Bon appétit !

Conseils importants sur les piles et leur recyclage

Les piles ne doivent **PAS** être jetées dans la poubelle ordinaire. La législation oblige aujourd'hui chaque consommateur à jeter les batteries usagées dans les poubelles spécialement prévues à cet effet. Vous pouvez déposer vos piles dans les déchetteries municipales et dans les lieux où elles sont vendues.

- Les accus délivrent parfois une tension plus faible que les piles alcalines. Dans la mesure du possible, utilisez l'appareil avec des piles alcalines plutôt que des accus.
- Maintenez les piles hors de portée des enfants.
- Les piles dont s'échappe du liquide sont dangereuses. Ne les manipulez pas sans gants adaptés.
- N'ouvrez pas les batteries/piles, ne les jetez pas au feu.
- Les piles normales ne sont pas rechargeables. Attention : risque d'explosion !
- N'utilisez ensemble que des piles du même type, et remplacez-les toutes en même temps !
- Retirez les piles de l'appareil si vous ne comptez pas l'utiliser pendant un long moment.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa

sécurité. Attention, risque de blessure !

- N'ouvrez jamais le produit, sauf pour remplacer les piles. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne plongez jamais la fourchette entièrement dans l'eau. Lavez uniquement les dents de la fourchette avec de l'eau.
- Seules les dents de la fourchette sont résistantes à la chaleur, veillez à ce que les autres parties ne soient pas exposées à une chaleur extrême ou à l'humidité.
- Lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil, remplacez toujours le capuchon de protection sur les dents de la fourchette.
- La fourchette n'est pas un jouet. Maintenez-les hors de portée des enfants.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit pas être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit PE-5680 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et 2014/30/UE, relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique.



Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
20.06.2014