

# MyDegrees Manuel

Félicitations pour votre achat de MyDegrees, un thermomètre multifonction parlant de haute qualité. Il peut mesurer la température extérieure, la température intérieure et être utilisé comme thermomètre pour rôti, cuisson et gril. *La sonde de sonde pour aliments et son câble de connexion peuvent supporter une température maximale de + 240 degrés. Je peux également être utilisé pour mesurer la température de liquides, par exemple lors de la cuisson d'aliments.*

**Langues:** allemand, espagnol, anglais, italien, français, néerlandais, suédois, norvégien, danois, finnois.

**Commencez par insérer UNIQUEMENT les piles dans l'unité intérieure.**

## Définir votre langue

- A. **Appuyez et maintenez** enfoncé le gros bouton rouge (no 1) à l'avant.
- B. Utilisez un stylo ou un objet similaire pour appuyer une fois sur le bouton de réglage de la langue. (Numéro 4)
- C. Relâchez le gros bouton rouge (no 1) et parcourez les différentes langues **avec le même bouton rouge** (no 1) jusqu'à atteindre la langue de votre choix.
- D. Verrouillez la langue sélectionnée en appuyant de nouveau sur la touche Langue (n ° 4). Votre langue est maintenant définie.

***Après le réglage de la langue, insérez les piles dans l'unité extérieure blanche.***

## Comment connecter l'unité intérieure à l'émetteur extérieur sans fil:

- A. Placez les unités à environ un mètre les unes des autres.
- B. Maintenez enfoncé le bouton de connexion sans fil de l'unité intérieure (n ° 3) jusqu'à ce que vous entendiez un signal. Relâchez le bouton de connexion.
- C. Maintenant, le symbole de contact dans la fenêtre avant commence à scintiller.
- D. Lorsque le symbole de contact dans la fenêtre avant cesse de clignoter, les périphériques sont en contact les uns avec les autres. Veuillez noter que cela prend 3-5 minutes avant que les unités ne soient appariées. Vous pouvez maintenant entendre la température actuelle du capteur extérieur en appuyant sur le gros bouton rouge (n ° 1).

## Rapport de température intérieure / température extérieure

Le bouton rouge (no 1) indique la température extérieure lorsque l'unité intérieure est en contact avec l'émetteur extérieur. Sinon, vous n'entendez qu'une combinaison de signal. Le bouton blanc (no 2) indique la température intérieure.

*(Continue de l'autre côté)*

**Emplacement du capteur extérieur**

Le capteur extérieur blanc doit être placé à l'ombre, le tout pour obtenir la meilleure précision possible. Il peut être fixé avec le velcro auto-adhésif fourni ou suspendu dans le trou à une vis. Il est important qu'aucune autre source de chaleur ne "perturbe" le capteur par temps froid. Si c'est le cas, la température correcte n'est pas signalée. Un exemple pourrait être le rayonnement thermique si le capteur est mal placé directement sur une fenêtre. Mieux vaut placer le capteur juste en dessous de la fenêtre, le tout pour éviter un tel rayonnement, et pour obtenir la température correcte. REMARQUE: il faut au moins 1 heure au capteur extérieur pour se calibrer à la température extérieure réelle

**Emplacement de l'unité intérieure.**

L'unité intérieure peut s'allonger ou être fixée à une surface à l'aide du velcro auto-adhésif fourni, mâle ou femelle, ou suspendue dans le trou à une vis. L'unité intérieure est également équipée d'aimants intégrés et peut être fixée à toute surface métallique, telle que votre réfrigérateur ou un tableau blanc. **REMARQUE:** l'unité intérieure est affectée par des sources de chaleur externes. Par exemple, si vous le tenez trop longtemps dans la main, la température intérieure sera affectée pendant un moment.

**Thermomètre de four / capteur de sonde alimentaire.**

A. Branchez le capteur de la sonde de cuisson dans le petit trou situé sur le côté de l'unité intérieure. (Le plus gros trou n'est là que pour le développement futur d'autres accessoires de MyDegrees.)

B. Placez / poussez le capteur de la sonde alimentaire au centre de l'objet alimentaire.

C. Placez les aliments dans le four avec le câble de la sonde sortant entre le four et la porte du four.

Il y a une fonction d'alarme réglable qui vous indique quand le plat est prêt. Un poulet entier, par exemple, doit être sorti du four lorsqu'il atteint une température de 82 degrés (proche de l'os interne). Le thermomètre est doté d'une fonction vocale intégrée qui indique la température actuelle de l'aliment 5 degrés avant sa préparation et en cinq étapes. (Commence à signaler à partir de 77 degrés.) Lorsque la température pré-réglée est atteinte, (82 degrés), l'alarme sonne et la voix indique que la température est atteinte.

**Pour définir la fonction d'alarme.**

A. Appuyez sur le bouton rouge (no 1) et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes. La voix signalera "set temperature"

B. Augmentez la température avec le bouton rouge. (N ° 1). Réduisez la température à l'aide du bouton blanc (n ° 2). Vous pouvez augmenter ou diminuer la température en appuyant sur les boutons correspondants. Maintenez les boutons enfoncés pour "accélérer" la procédure de réglage..

C. Lorsque la température souhaitée est réglée, attendez 5 secondes. La voix indique maintenant quelle température est définie. Attendez encore 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un court signal indiquant que la procédure de mesure commence.

D. Lorsque les aliments sont prêts, l'alarme sonne pendant 20 secondes, puis s'éteint automatiquement. Alternativement, vous pouvez éteindre l'alarme vous-même avec le bouton rouge. (N ° 1)

*(Continue de l'autre côté)*

3 (4)

Bouton rouge (No 1)



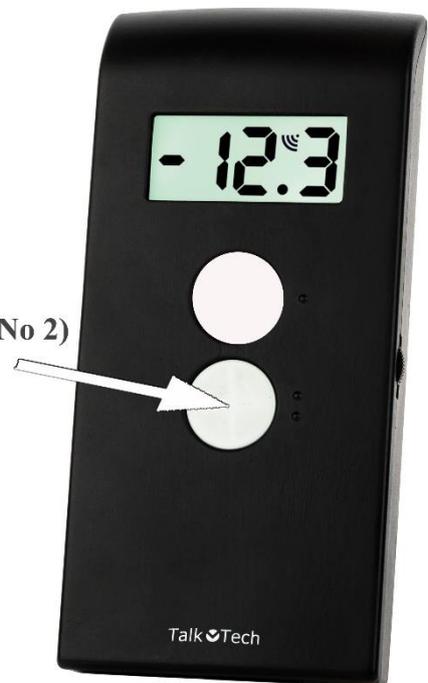
pour le réglage  
de la langue (No 4)



Connexion à l'émetteur  
extérieur (No 3)



Bouton blanc (No 2)



(Continue de l'autre côté)

