

MINUTERIE/THERMOMÈTRE DE SONDE À DOUBLE DÉTECTEUR

32 à 572°F / 0 à 300°C; Compte 10 heures en heures, en minutes & en secondes

POUR RÔTIS & AUTRES VIANDES AU FOUR OU AU BARBECUE

- 6.75"/17,0 cm sonde d'acier inoxydable
- 39"/1 m câble de détecteur (résistant à la chaleur jusqu'à 600°F / 315°C pendant 3 heures))
- Sonde de haute chaleur
- Réglages programmables pour les deux sonde et la température du four
- Double fonction
- Affichage à double progrès – sortie immédiate de température interne de nourriture et de la température ambiante du four pendant la cuisson
- Sonnerie d'alerte distinct quand la nourriture est fait, et pour la température du four et des fonctions de la minuterie
- Alerte des heures supplémentaires
- Compte progressif et à rebours
- Grand chiffre
- Alarme
- Arrêt et remet en marche
- Compte temps supplémentaire à partir de zéro
- Boîtier en plastique ABS de nourriture sûr
- Sonde d'acier inoxydable 304
- Bouton marche / arrêt
- Guide de la température sur le boîtier
- 2 façons de monter : l'aimant/support
- Pile alcaline 1,5 V AAA IEC LR03, incluse

OBTENEZ LES RÉSULTATS PROFESSIONNEL CHAQUE FOIS !

Mode Alimentaire

Parfait pour rôti ou griller. Simplement insérez la sonde dans la nourriture. Placez la nourriture dans le four ou le barbecue et fermez la porte du four (ou la couverture du grill) directement sur le câble de détecteur. Réglez l'alerte de température pour USDA températures de cuisson sûres — affichées derrière le boîtier ! Les deux températures réglée et actuelle sont affichées pendant la cuisson.

Mode Du Four

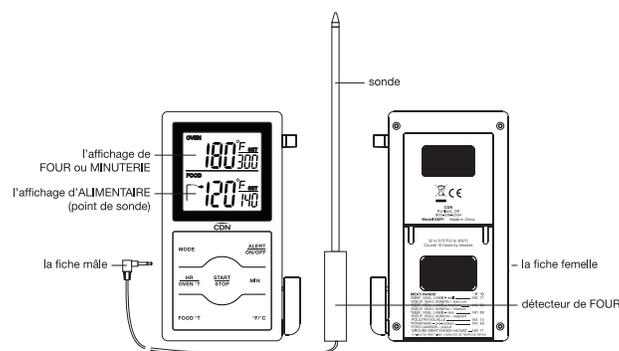
Pour l'essai de four, le DSP1 mesure la température ambiante du four simultanément et offre une sonnerie d'alerte distincte quand la température réglée du four est atteinte.

Mode De La Minuterie

Comptez progressivement ou à rebours avec cette minuterie digitale. Gardez trace des heures supplémentaires et évitez confusion avec le son distincte de l'alarme de la minuterie.

Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation. Nettoyez la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Note : Dans les instructions suivantes, les touches



de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information du fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en MAJUSCULE BAS.

INSTALLATION DE LA PILE

Remplacez la pile quand la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

1. Enlevez la couverture de la pile à l'arrière.
2. Installez une 1.5V pile de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment. Une alarme brève sonnera.
3. Fermez la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
4. **Lo** clignote sur l'affichage quand la sonde du câble de détecteur est débranchée ou fonctionne mal.

INSTRUCTIONS D'OPÉRATION

A. Marche/Arrêt

1. Appuyez et tenez le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) pendant 2 secondes pour allumer.
2. Appuyez et tenir le bouton ON/OFF pendant 2 secondes pour éteindre.

B. Echelle de Température

Appuyez sur le bouton °F/°C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius. °F ou °C apparaît à la droite des chiffres dans les deux portions de l'affichage **FOUR** et **ALIMENTATION** (↔).

C. Sélectionnez le Mode

Appuyez sur le bouton MODE pour changer la portion supérieure de l'affichage entre le mode Four et le mode Minuterie. **OVEN (FOUR)** ou **TIMER (MINUTERIE)** (☺) apparaît sur le côté gauche en haut de l'affichage.

D. Mode de Minuterie

Appuyez sur le bouton MODE pour changer la portion supérieur de l'affichage à Mode de Minuterie. **TIMER (MINUTERIE)** (☺) apparaît sur le côté gauche en haut de l'affichage.

1. Compte à Rebours

- a. Appuyez sur le bouton HR et ou MIN pour entrer le temps désiré. Appuyez et tenez le bouton pour l'avance rapide.
- b. Appuyez sur le bouton START/STOP (COMMENCER/ARRÊTER) pour commencer le compte à rebours. L'icône de **COMPTE À REBOURS** (↔) clignotera sous **TIMER** (☺) sur l'affichage.
- c. Appuyez sur le bouton START/STOP pour interrompre le compte. Appuyez START/STOP encore une fois pour reprendre le compte.
- d. Quand le compte atteint **0:0000**, l'alarme sonnera 3 bips par seconde et l'affichage clignotera pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le bouton START/STOP est appuyé. La minuterie commence à compter les heures supplémentaires à partir de **0:0000** et l'icône de **COUNT UP** (↗) clignote au-dessus de **TIMER** (☺) sur l'affichage. Le maximum d'heures supplémentaires est de **9:5959**.
Note : Quand le compte atteint le maximum d'heures supplémentaires de **9:5959**, l'affichage se remettra automatiquement à l'état initial à **0:0000**, l'alarme sonnera 4 bips par seconde, et l'affichage clignotera pendant 20 secondes.
- e. L'alarme et clignotement s'arrêtent automatiquement après 20 secondes tandis que le compte progressif continu.
- f. Appuyez sur le bouton START/STOP pour interrompre le compte. Appuyez START/STOP encore une fois pour reprendre le compte.

- g. Appuyez sur les deux boutons HR et MIN simultanément quand la minuterie est arrêtée, pour la remettre à l'état initial à **0:0000**.

2. Compte Progressif

- a. Quand la minuterie est arrêtée, appuyez sur les deux boutons HR et MIN simultanément pour enlever le temps et remettre à l'état initial à **0:0000**.
- b. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le compte progressif. L'icône de **COMPTE PROGRESSIF** (↖) clignotera au dessus de **TIMER** (☺) sur l'affichage.
- c. Appuyez sur le bouton START/STOP pour interrompre le compte. Appuyez START/STOP encore une fois pour reprendre le compte.
Note : Quand le compte atteint le maximum d'heures supplémentaires de **9:5959**, l'affichage se remettra automatiquement à l'état initial à **0:0000**, l'alarme sonnera 4 bips par seconde, et l'affichage clignotera pendant 20 secondes.
- d. Appuyez sur les deux boutons HR et MIN simultanément pour enlever le compte progressif et remettre à l'état initial à **0:0000**.

E. Mode Alimentaire

1. Insérez la sonde au moins 2,7 cm dans la viande ; en s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras ou cartilage ou près de l'os ou de la surface de cuisson.
AVERTISSEMENT : La sonde peut être **CHAUDE** après utilisation. Il faut toujours porter des gants résistant à la chaleur pour toucher le câble de détecteur ou la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson. **Ne pas toucher avec les mains nues.**
2. Fermez la porte du four doucement sur le câble de détecteur et insérez la fiche male dans la fiche femelle sur le côté gauche du boîtier. Laissez la pointe de sonde approximativement 10 à 15 secondes pour obtenir une lecture précise de la température. La température de sonde est affichée en grands chiffres sous **FOOD (ALIMENTATION)** (↔) sur la partie inférieure de l'affichage.
3. Appuyez sur le bouton FOOD °T pour régler la température désirée sous **SET** dans la portion **FOOD** (↔) de l'affichage. Appuyez et tenez le bouton pour l'avance rapide.
Note : La gamme d'alerte d'alimentation est de 30 à 300°C.
4. Appuyez sur le bouton ALERTE pour allumer l'alerte audio/visuelle, le **SYMBOLE D'ALERTE** (≡≡≡ALERT≡≡≡) apparaît sur l'affichage.
5. L'alerte sonne 2 bips par seconde quand la température d'alimentation est supérieure à la température réglée d'un degré. Le **SYMBOLE D'ALERTE** (≡≡≡ALERT≡≡≡) et la température d'alimentation clignotent et un **SYMBOLE D'AVERTISSEMENT** (⚠) apparaît sur le côté gauche en bas de l'affichage.

6. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte audio. Le **SYMBOLE D'ALERTE** ((«ALERT»)) et la température d'alimentation continueront à clignoter et le **SYMBOLE D'AVERTISSEMENT** (△) restera aussi longtemps que la température d'alimentation est supérieure à la température réglée.
7. Si la température d'alimentation reste supérieure à la température réglée pendant 2 minutes, l'alerte audio s'activera de nouveau. Elle continuera de se réactiver toutes les 2 minutes, jusqu'à ce que l'alerte s'éteindra ou la lecture de la température d'alimentation diminuera par rapport à la température réglée.
8. Appuyez sur le bouton ALERT pour arrêter l'alerte. Le **SYMBOLE D'ALERTE** ((«ALERT»)) disparaît de l'affichage.

F. Mode du Four

1. Appuyez sur le bouton MODE pour changer la portion supérieure de l'affichage à mode de Four. **OVEN (FOUR)** apparaît sur le côté gauche en haut de l'affichage.
2. Insérez la sonde dans la viande ; en s'assurant que le détecteur du four n'est pas en contact avec la viande ou les surfaces de cuisson.
AVERTISSEMENT : La sonde peut être **CHAUDE** après utilisation. Il faut toujours Porter des gants résistant à la chaleur pour toucher le câble de détecteur ou la sonde d'acier inoxydable pendant ou juste après la cuisson.
Ne pas toucher avec les mains nues.
3. Fermez la porte du four doucement sur le câble de détecteur et insérez la fiche male dans la fiche femelle sur le côté gauche du boîtier. Laissez le détecteur du four approximativement 10 à 15 secondes pour obtenir une lecture précise de la température. La température du four est affichée en grands chiffres sous **OVEN (FOUR)** sur la partie supérieure de l'affichage.
4. Appuyez sur le bouton OVEN °T pour régler la température désirée sous **SET** dans la portion **OVEN** de l'affichage. Appuyez et tenez le bouton pour l'avance rapide.
Note : La gamme d'alerte du four est de 30 à 300°C.
5. Appuyez sur le bouton ALERTE pour allumer l'alerte audio/visuelle, le **SYMBOLE D'ALERTE** ((«ALERT»)) apparaît sur l'affichage.
6. L'alerte sonne 1 bip par seconde quand la température du four est supérieure à la température réglée d'un degré. Le **SYMBOLE D'ALERTE** ((«ALERT»)) et la température du four clignotent et un **SYMBOLE D'AVERTISSEMENT** (△) apparaît sur le côté gauche en bas de l'affichage.
7. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alerte audio. Le **SYMBOLE D'ALERTE** ((«ALERT»)) et la température de four continueront à clignoter et le **SYMBOLE D'AVERTISSEMENT** (△) restera aussi longtemps que la température du four est supérieure à la température réglée.

8. Si la température du four reste supérieure à la température réglée pendant 2 minutes, l'alerte audio s'activera de nouveau. Elle continuera de se réactiver toutes les 2 minutes, jusqu'à ce que l'alerte s'éteindra ou la lecture de la température du four diminuera par rapport à la température réglée.
9. Appuyez sur le bouton ALERT pour arrêter l'alerte. Le **SYMBOLE D'ALERTE** ((«ALERT»)) disparaît de l'affichage.

G. Messages d'Erreur

Le DSP1 incorpore les messages de diagnostic visuels comme suit :

1. **HI** indique que la température de sonde est supérieure à 300°C.
2. **LO** indique que:
 - a. la température de sonde est inférieure à 0°C,
 - b. le câble de détecteur est débranché, ou
 - c. la ou les sonde(s) fonctionnent mal.
3. Si l'affichage apparaît inexact, il faut éteignez et rallumez le thermomètre pour le remettre à zéro.

Important : NE LAISSEZ PAS LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT À LA CHALEUR. N'UTILISEZ PAS LA SONDE DANS UN FOUR A MICRO-ONDES. LAVEZ ET SECHEZ À LA MAIN.

Important : SEULE LA SONDE PEUT ÊTRE SUBMERGÉ DANS UN LIQUIDE. LA SONDE / CÂBLE DE DÉTECTEUR N'EST PAS IMPERMÉABLE.

Note : Retirez l'étiquette de l'affichage avant la première utilisation. Nettoyez la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

Note Pour les Tables de Cuisson à Induction : Parfois le champ magnétique de la table de cuisson à induction peut interférer avec les thermomètres numériques. S'il y a des interférences, éteignez brièvement la table de cuisson à induction pour obtenir une lecture du thermomètre numérique ou bien utilisez un thermomètre à cadran.

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirez la viande du four et laissez là se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de la découper. Cette période de repos est nécessaire pour la stabilisation de la température intérieure de la viande, de même que pour assurer une redistribution uniforme du jus. En agissant ainsi, vos viandes seront à la fois plus juteuses et plus faciles à trancher.

L'ENTRETIEN DE VOTRE PRODUIT

- Essuyez avec un chiffon humide.
- Stockez le thermomètre à une température ambiante entre -4 à +149°F/-20 à +65°C.

PRÉCAUTIONS

- Portez toujours un gant résistant à la chaleur pour toucher le câble de détecteur ou la sonde pendant ou juste après la cuisson. **Ne les touchez pas avec les mains nues.**
- Débarrassez-vous rapidement des piles usagées et gardez les piles, la sonde en acier inoxydable et le câble de détecteur hors de portée des enfants.
- Nettoyez et séchez bien la sonde après usage.
- Pour éviter la déformation de l'appareil, ne l'exposez pas à des températures extrêmes. Ne brûlez pas la sonde d'acier directement au feu. N'utilisez pas la sonde d'acier inoxydable à des températures excédant 536°F/280°C. Cela endommagerait le fil.
- Nettoyez la sonde et le thermomètre avec de l'eau chaude savonneuse et séchez les bien après l'utilisation. **L'appareil n'est pas étanche à l'eau.** Ne l'immergez pas dans l'eau ou ne l'exposez pas à la pluie.
- N'exposez pas la fiche male du câble de détecteur ou la fiche femelle sur le boîtier à l'eau ou à tout autre liquide, cela pourrait causer une mauvaise connexion et pourrait fausser les lectures de température.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, cela pourrait égratigner le plastique ou corroder les circuits électroniques.
- Évitez de soumettre le thermomètre à une force excessive, aux chocs, à la poussière, à la température, à la lumière directe du soleil ou à l'humidité. Cela peut entraîner un dysfonctionnement du thermomètre, une durée de vie électronique plus courte, des dommages à la pile et / ou des pièces déformées.
- Évitez d'altérer les composants internes du thermomètre, ce qui pourrait endommager la pile et déformer les pièces.
- N'utilisez pas le thermomètre dans un four à micro-ondes.
- Lisez le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Éviter de garder le thermomètre trop près des objets qui gardent la haute chaleur pendant de longues périodes (ex : plat chaud). Ceci peut faire surchauffer le thermomètre.

Note de CE : Cet appareil peut être sensible à décharges électrostatiques. Si la décharge électrostatique ou un dysfonctionnement se produit, S'il vous plaît réinstallez la pile pour réinitialiser l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

| | |
|--------------------------------|---|
| Plage de Mesure | 32 à 572°F / 0 à 300°C; La minuterie compte 10 heures en heures, en minutes & en secondes |
| Unité de Mesure | choix d'échelle de lecture, °F ou °C |
| Résolution | 1°F / 1°C |
| Plage de Fonctionnement | 32 à 104°F / 0 à 40°C, RH ≤ 90% |
| Alerte de Température | 86 à 572°F / 30 à 300°C |
| Alimentation d'Énergie | Une pile alcaline 1,5 V AAA IEC LR03, incluse |

TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

- * Bœuf, Veau, Agneau – bien cuit 160°F ..71°C
 - * Bœuf, Veau, Agneau – medium 145°F ..63°C
 - * Bœuf, Veau, Agneau – saignant 140°F ..60°C
 - Volaille165°F ..74°C
 - * Porc/Jambon – précuit145°F ..63°C
 - Viande Hachée160°F ..71°C
- * 3 minutes de temps de repos

GUIDE DES TEMPERATURES D'HUILE

163-190°C est la température normale désirée pour la friteuse.

Note : Quand vous ajoutez les aliments à l'huile de cuisson, la température descend immédiatement d'environ 28°C. Vous devrez ramener l'huile à la température normale de cuisson. Faire frire les aliments à une température plus basse donne une coloration plus légère, moins de saveur, et une plus grande absorption d'huile par les aliments.

GUIDE DES TEMPERATURES DE FRIRE

| | | | |
|------------------------------|-----------|------|-----------|
| Frir Bas | 325-340°F | | 163-170°C |
| Frir Haut | 340-365°F | | 170-185°C |
| Crevette | 350°F | | 177°C |
| Poulet | 355°F | | 180°C |
| Oignons | 370°F | | 188°C |
| Poissons | 375°F | | 191°C |
| Beignets | 375°F | | 191°C |
| Pommes de Terre/Frites. | 380°F | | 193°C |

GUIDE DE TEMPERATURE POUR BONBON

| | | | |
|-------------------|-----------|------|-----------|
| Gelée | 220°F | | 104°C |
| Fils | 230-234°F | | 110-112°C |
| Boule Molle | 234-240°F | | 112-115°C |
| Boule Ferme | 244-248°F | | 118-120°C |
| Boule Dure | 250-266°F | | 121-130°C |
| Petit Cassé | 270-290°F | | 132-143°C |
| Grand Cassé | 300-310°F | | 149-154°C |
| Caramel | 316-338°F | | 158-170°C |

RÉGLAGE SPÉCIAL HAUTE ALTITUDE POUR BONBON

| PHASE | 600 m | 1,500 m | 2,300 m |
|-------------|-----------|-----------|-----------|
| Boule Molle | 110-113°C | 107-110°C | 104-107°C |
| Boule Ferme | 114-118°C | 111-114°C | 108-112°C |
| Boule Dure | 119-129°C | 115-125°C | 113-123°C |
| Petit Cassé | 130-141°C | 127-141°C | 124-135°C |
| Grand Cassé | 147-152°C | 143-149°C | 140-146°C |

L'information dans ce document a été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsables des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



Garantie Limitée de 5 Années: N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la fabrication (exclusion des piles) au cours des cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à : CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou défaillances causées par le non-respect des instructions d'accompagnement, entretien inadéquat, l'usure normale, altération, accident, mauvaise utilisation, modification non autorisée, la négligence évidente ou abus. CDN ne doit pas être tenu responsable quelque soit les dommages conséquents ou accessoires.

Pour plus de détails sur nos produits, veuillez visiter CDNmeasurement.com ou appeler 800-338-5594.

