

Parfait Pour

- Rôtis & autres viandes
- Préparation des bonbons & friteuses

Facile à Utiliser

- Sortie immédiate de température interne de nourriture pendant la cuisson
- Sonnerie d'alerte audio/visuelle quand la température réglée est atteinte

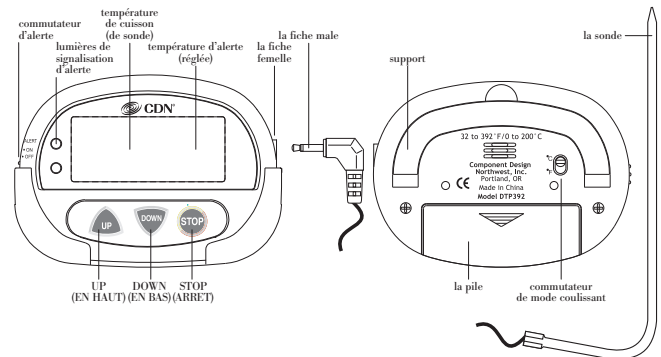
Caractéristiques

- 14 cm sonde
- 91 cm câble de détecteur (résistant à la chaleur jusqu'à 400°F/204°C)
- Incassable
- Affichage à double progrès
- Grand chiffre
- Boîtier en plastique ABS de nourriture sûr
- Sonde d'acier inoxydable
- Commutateur de mode coulissant
- Guide de température
- Pince d'acier inoxydable adaptable disponible
- 2 façons de monter : l'aimant/support
- Instructions et pile incluses

Obtenir les Résultats Professionnel Chaque Fois !

Parfait pour rôtir ou griller. Simplyment 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 la température d'alerte de cuisson sûre de l'USDA. La température réglée et la température actuelle sont affichées pendant la cuisson.

Note : Retirer l'autocollant de l'affichage avant utilisation.



Note : Dans les instructions suivantes, les boutons de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information du fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en MAJUSCULE BAS.

Installation de la Pile

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

1. Enlever la couverture de la pile à l'arrière en la glissant dans la direction de la flèche.
2. Installer une pile 1.5V de AAA en observant la polarité montrée dans le compartiment. Une alarme brève se déclenche.
3. Remettre la couverture de la pile jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.
4. **LO** sera affiché sous **COOKING TEMP** quand la sonde du câble de détecteur sera débranchée ou mal fonctionne

Instructions d'Operation

A. Echelle de Température

Glisser le commutateur situé à l'arrière du boîtier à °F ou °C pour choisir la température Fahrenheit ou Celsius.

B. Alerte de Température

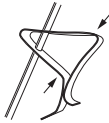
1. Glisser le commutateur d'alerte situé sur le côté gauche du boîtier à ON pour allumer l'alerte audio/visuelle.
2. Insérer la pointe de la sonde au moins 2,5 cm dans la viande ; on s'assurant qu'elle n'est pas insérée dans un dépôt gras.

3. Fermer la porte du four doucement sur le câble de détecteur et insérer la fiche male dans la fiche femelle sur le côté droit du boîtier.
4. Appuyer UP (EN HAUT) ou DOWN (EN BAS) pour régler la température désirée sous **ALERT TEMP.**
5. L'alerte se déclenchera quand la température de cuisson atteindra la température réglée.
6. Appuyer STOP (ARRET) pour arrêter l'alerte.

C. Thermomètre de Bonbon

Une pince d'acier inoxydable adaptable disponible par CDN si vous souhaitez d'utiliser ce thermomètre de bonbons ou de friteuses. Envoyez \$ 1,00 US à l'adresse à la droite avec votre nom et votre adresse.

1. **Par mesure de sûreté, il faut toujours situer la sonde sur la marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.**
2. Insérer la sonde à travers les deux trous dans la pince d'attachement. Appuyer les deux portions en haut de la pince ensemble pour le glissement facile dans la sonde.
3. Accrocher la pince sur le côté de la marmite et la située jusqu'à ce que la pointe de la sonde est juste au-dessus du fond. **Ne pas laisser la pointe toucher le fond de la marmite.**
Important : Garder le câble de détecteur loin de la chaleur directe du feu de la cuisinière – les fils à l'intérieur du câble peuvent devenir endommagés.
4. Régler la température d'alerte comme décrit dans le **B4**. Les températures de bonbon sont affichées ici pour référence facile.



Note : Bien laver la sonde du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE PAS LAISSER LE BOITIER DU THERMOMETRE DANS UN FOUR CHAUD. LE BOITIER N'EST PAS RESISTANT A LA CHALEUR. N'UTILISEZ PAS LA SONDE DANS UN FOUR A MICRO-ONDES.

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

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

Conseil : Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser la se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de 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.

Precautions

- Portez toujours des gants 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.**
- Gardez la pile, la sonde d'acier inoxydable et le câble de détecteur hors de la portée des enfants.
- Nettoyez et séchez bien la sonde après usage.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un composé abrasif ou corrosif, cela pourrait égratigner le plastique ou corroder les circuits électroniques.
- N'exposez pas l'appareil au choc de force excessif, à la poussière, à la température, ou à l'humidité qui pourrait entraîner un mal fonctionnement, une vie électronique courte, une pile endommagée, et des parties déformées.
- Evitez d'accéder aux composants internes de l'appareil ou de les altérer. Cela pourrait annuler la garantie de l'appareil et endommager la pile ou altérer le fonctionnement de certaines pièces.
- Ne soumettez pas l'appareil à une exposition excessive à la lumière directe du soleil. **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.
- 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 392°F/200°C. Cela endommagerait le fil.
- N'utilisez pas la sonde dans un four à micro-ondes.
- Lisez le manuel complètement avant l'usage de l'appareil.

Specifications

Alerte de Température : 32 à 392°F/0 à 200°C;
choix d'échelle de lecture,
°F ou °C

Energie : 1 DC 1.5V format AAA

AVERTISSEMENT : Eviter 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.



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

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 POUR BONBON

- Gelée 104°C
- Fils 110–112°C
- Boule Molle 112–115°C
- Boule Ferme 118–120°C
- Boule Dure 121–130°C
- Petit Cassé 132–143°C
- Grand Cassé 149–154°C
- Caramel 158–170°C

HAUTE ALTITUDE AJUSTEMENT DE FABRICATION DE BONBONS

PHASE	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
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

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

- Frire Bas 163-170°C
- Frire Haut 170-185°C
- Crevette 177°C
- Poulet 180°C
- Oignons 188°C
- Poissons 191°C
- Beignets 191°C
- Pommes de Terre/Frites 193°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 responsable 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 confection au cours de 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 l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Component Design Northwest, Inc.
PO Box 10947
Portland, OR 97296-0947
Tel 800 338-5594
Fax 800 879-2364
info@cdn-timeandtemp.com
www.cdn-timeandtemp.com



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.