

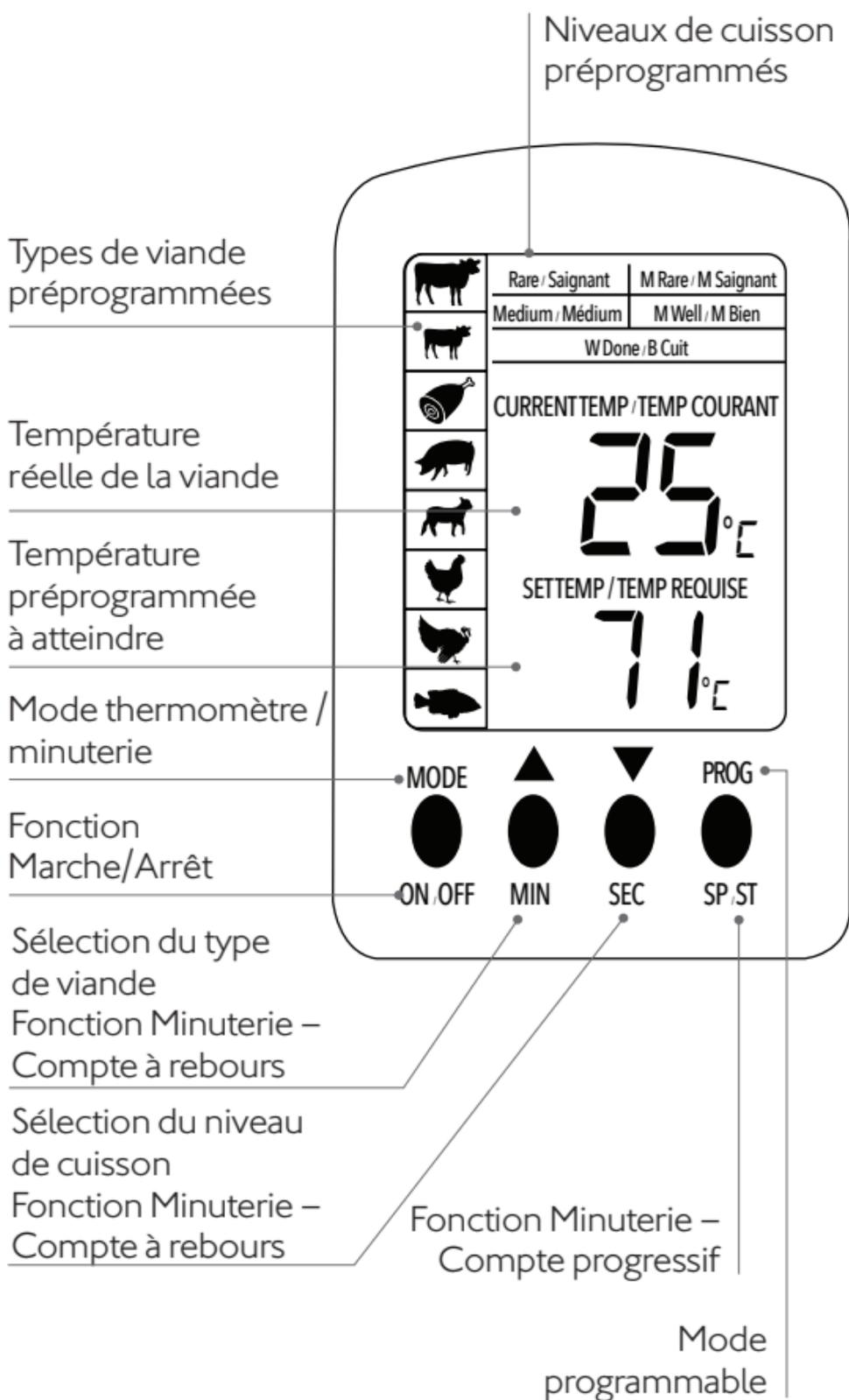
gourmet

by/par **Starfrit**



THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À SONDE
INSTRUCTIONS

ÉCRAN



BOUTONS DE FONCTION

BOUTON « MODE - ON/OFF » :

- **MODE** : Permet de passer du mode thermomètre au mode de minuterie et vice versa.
- **ON/OFF** : Permet de mettre en marche ou d'éteindre le thermomètre. Peser sur le bouton pendant 3 secondes et le thermomètre s'éteindra. Après 10 minutes d'inactivité, le thermomètre s'éteindra par lui-même.

BOUTON « ▲ - MIN » :

- **▲** : Permet de changer la sélection du type de viande.
- **MIN** : Permet de sélectionner les minutes en mode minuterie lors du compte à rebours.

BOUTON « ▼ - SEC » :

- **▼** : Permet de changer la sélection du niveau de cuisson.
- **SEC** : Permet de sélectionner les secondes en mode minuterie lors du compte à rebours.

BOUTON « PROG - SP/ST » :

- **PROG** : Permet de régler manuellement la température à atteindre en mode programmable.
- **SP-ST** : Fonction de compte progressif lorsque vous êtes en mode minuterie.

PILES

- Requier deux piles AAA (incluses).
- Afin d'optimiser la durée de vie des piles, éteindre le thermomètre après chaque utilisation en appuyant sur le bouton « ON/OFF » pendant 3 secondes. Après 10 minutes d'inactivité, le thermomètre s'éteindra par lui-même.
- Pour installer ou remplacer les piles, ouvrir le compartiment situé à l'arrière du thermomètre, installer les piles et refermer le compartiment. Attention à la polarité.

CONVERSION DE L'UNITÉ DE MESURE °C OU °F

- Pour convertir l'unité de mesure, appuyer sur les boutons « ▲ - MIN » et « ▼ - SEC » en même temps afin de passer de °C à °F ou vice versa.

COMMENT UTILISER LE THERMOMÈTRE

- Mettre en marche le thermomètre en appuyant sur le bouton « ON/OFF ».
- Sélectionner le type de viande en appuyant sur le bouton « ▲ - MIN ». Veuillez-vous référer au tableau de **guide de cuisson à la page suivante**.
- Sélectionner le niveau de cuisson en appuyant sur le bouton « ▼ - SEC ». Veuillez-vous référer au tableau de **guide de cuisson à la page suivante**.
- Vous pouvez également programmer votre propre température en appuyant sur le bouton « PROG ». Lorsque la température requise clignote, appuyer sur le bouton « ▲ » ou « ▼ » pour sélectionner la température désirée. Appuyer à nouveau sur le bouton « PROG » pour confirmer la température. Pour revenir au mode thermomètre, appuyer sur le bouton « ▲ » ou « ▼ ».
- Insérer la sonde en acier inoxydable dans la viande. ATTENTION! Pour une lecture précise de la température interne, insérer la sonde au moins 3 cm (1,25") au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Il est important de s'assurer que la sonde ne touche aucun os et ne traverse pas la pièce de viande.
- Une fois la sonde insérée, la température réelle de la viande sera affichée au centre du thermomètre et augmentera graduellement durant la cuisson. L'alarme se déclenchera lorsque la température de la sonde atteindra la température programmée indiquant donc que la viande a atteint le niveau de cuisson désirée.

TABLEAU DE GUIDE DE CUISSON

Pictogramme	Type de viande	Niveau de cuisson	Températures programmées	
			°C	°F
	Boeuf	Bien Cuit Médium Bien Médium Médium Saignant Saignant	77 °C 74 °C 71 °C 66 °C 63 °C	170 °F 165 °F 160 °F 150 °F 145 °F
	Veau	Bien Cuit Médium Bien Médium Médium Saignant Saignant	77 °C 74 °C 71 °C 66 °C 63 °C	170 °F 165 °F 160 °F 150 °F 145 °F
	Jambon	Bien Cuit Médium Bien Médium	77 °C 74 °C 71 °C	170 °F 165 °F 160 °F
	Porc	Bien Cuit Médium Bien Médium	77 °C 74 °C 71 °C	170 °F 165 °F 160 °F
	Agneau	Bien Cuit Médium Bien Médium Médium Saignant Saignant	77 °C 74 °C 71 °C 66 °C 63 °C	170 °F 165 °F 160 °F 150 °F 145 °F
	Poulet	Bien Cuit	74 °C	165 °F
	Dinde	Bien Cuit	74 °C	165 °F
	Poisson	Bien Cuit	70 °C	158 °F

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- Le temps maximal de la minuterie est de 99 heures et 59 minutes.
- Appuyer sur le bouton « MODE ».
- Pour accéder au mode de compte à rebours, appuyer sur le bouton « MIN » pour augmenter les minutes et « SEC » pour augmenter les secondes. Appuyer sur le bouton « SP/ST » pour débiter le compte à rebours. Une fois arrivée à « 00,00 », l'alarme se déclenchera. Appuyer sur le bouton « SP/ST » à nouveau afin d'éteindre l'alarme.
- Pour accéder au mode de compte progressif, appuyer sur le bouton « SP/ST ». Appuyer à nouveau sur ce bouton afin d'arrêter la minuterie.
- Pour remettre le compteur à « 0 », appuyer sur les boutons « ▲ - MIN » et « ▼ - SEC » en même temps.

NETTOYAGE

- Le thermomètre ne va pas dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Cela pourrait causer des dommages irréversibles au produit. Au besoin, simplement essuyer le thermomètre avec un linge humide.
- Nettoyer soigneusement la sonde et le fil avant et après chaque utilisation avec un linge humide et de l'eau chaude savonneuse. S'assurer de ne pas immerger le connecteur du fil dans l'eau.
- La sonde en acier inoxydable ainsi que le fil peuvent devenir très chauds après l'utilisation. Afin de prévenir les brûlures, attendre qu'ils aient complètement refroidis avant de les nettoyer.

AVERTISSEMENTS

- Ne pas mettre le thermomètre (partie avec l'écran ACL) dans le four ou le barbecue. Le thermomètre doit toujours être placé à l'extérieur du four et du barbecue.
- La sonde et le fil sont les seules parties conçues pour des températures allant jusqu'à 250 °C / 482 °F. Le fil résistant à la chaleur permet un usage dans le barbecue. Cependant, ne jamais exposer la sonde et le fil à une flamme vive, toujours les garder loin de la grille du barbecue, des briquettes, de la grille et des éléments du four. La sonde et le fil ne doivent jamais être utilisés à des températures supérieures à 250 °C / 482 °F. Un usage contraire pourrait créer des dommages irréversibles.
- ATTENTION, la sonde et le fil peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Toujours utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde de la viande.
- Ne pas tirer sur le fil, utiliser la partie arrondie de la sonde pour la retirer de la viande.
- Pour un usage domestique seulement.

