



GUIDE DES FONCTIONS CHEFALARM® TRIM

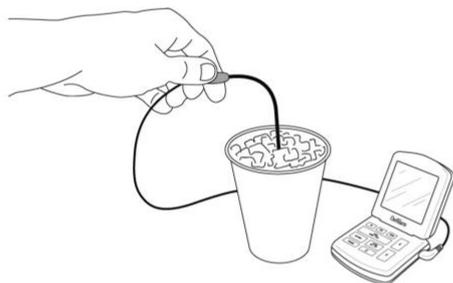
C'est la seule alarme de cuisson sur le marché qui permet un réglage de calibrage. Nouveau de l'usine, ChefAlarm lira à ± 1 °C même après avoir changé les sondes. Vous ne devriez donc jamais vraiment avoir besoin d'utiliser la fonction CAL. Cependant, vous pouvez affiner l'étalonnage pour une précision meilleure que $\pm 0,5$ °C avec une sonde spécifique.

La fonction CAL permet le réglage de la lecture à une seule température. Les lectures seront alors "décalées" par la quantité ajustée sur toute la plage du thermomètre. Pour une meilleure précision sur une plage plus large, nous recommandons d'effectuer le réglage dans un bain de glace (0 °C).

Pour effectuer un réglage précis, vous avez besoin d'une température de référence très stable et précise.

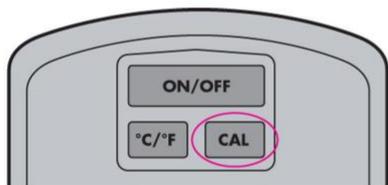
La seule façon précise de le faire en dehors d'un laboratoire d'étalonnage est d'utiliser un bain de glace correctement préparé. Rendez-vous sur thermomètre.co.uk/icebath pour obtenir des instructions sur la façon de le faire correctement.

ÉTAPE 1

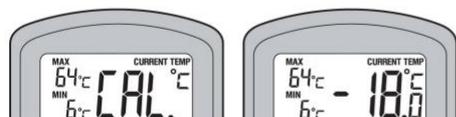


Allumez le ChefAlarm et plongez la sonde dans le bain de glace et remuez doucement. Lorsque la température est stable et constante, notez la lecture finale. Elle doit être proche de 0 °C. Cependant, il peut être faible ou élevé de plusieurs dixièmes de degré voire d'un ou deux degrés entiers. Si, par exemple, la lecture est de -0,3 °C, alors votre lecture est basse de 0,3 °C.

ÉTAPE 2



Appuyez sur le bouton CAL et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.

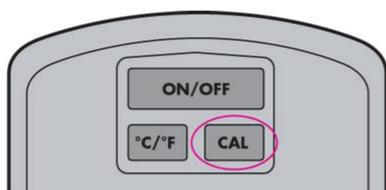


L'affichage du ChefAlarm passera à 'CAL' et affichera ensuite -18 °C.



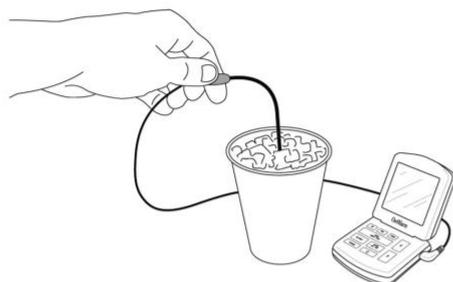
Appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour augmenter ou diminuer ce nombre pour la quantité que vous devez ajouter ou soustraire de la lecture notée à l'étape 1 afin que votre prochain test de bain de glace soit correct. Dans notre exemple, vous voudriez ajouter 0,3 °C aux lectures de ChefAlarm, vous appuyez donc sur la flèche vers le haut jusqu'à ce que la lecture indique 0,3 °C.

ÉTAPE 3



Appuyez une fois de plus sur le bouton CAL et la quantité de décalage sera enregistrée dans le ChefAlarm. Désormais, toutes les lectures seront supérieures de 0,3 °C à ce qu'elles étaient avant le réglage CAL.

ÉTAPE 4



Répétez le test du bain de glace à l'étape 1. Vous devriez être sur place ou à $\pm 0,05$ °C.

Précautions :

La fonction CAL ajustera la température vers le haut ou vers le bas jusqu'à 2,2 °C. Si vos lectures sont décalées de plus que cela, il y a un dysfonctionnement ou votre sonde peut être défectueuse. Si le capteur de la sonde est endommagé par une chaleur excessive, il peut lire beaucoup plus. Cela ne peut pas être résolu avec la fonction CAL et vous aurez besoin d'une sonde de remplacement.

N'essayez pas de vérifier la précision de votre thermomètre dans les aliments par rapport à votre jugement sur la cuisson de la viande ou la lecture d'un thermomètre à cadran ou d'un thermomètre numérique moins cher. La seule façon précise de tester la précision d'un thermomètre consiste à utiliser un équipement de laboratoire d'étalonnage très coûteux avec un thermomètre traçable aux normes nationales ou à utiliser la méthode du bain de glace décrite ci-dessus. Si votre ChefAlarm lit avec précision à 0 °C, vous pouvez être sûr qu'il lira dans les limites de tolérance à n'importe quelle température.

